

Rezept

Schweinekoteletts mit Meerrettichkruste

Ein Rezept von Schweinekoteletts mit Meerrettichkruste, am 15.01.2025

Zutaten

4 Schweinekoteletts (à ca. 260 g)	2 Zwiebeln (à ca. 50 g)
2 Knoblauchzehen	1/2 Bund glatte Petersilie
5 EL Butter	2 EL Dijonsenf
100 ml Bier (Helles oder Pils)	4 EL Semmelbrösel
2 EL frisch geriebener Meerrettich	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Prise Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Die Koteletts falls nötig kalt abwaschen, um Knochensplitter zu entfernen. Gründlich trocken tupfen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in breite Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.

3. 3 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln zugeben und bei kleiner Hitze ca. 8 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Knoblauch, Senf und Petersilie zugeben und weitere 2 Min. mitbraten. Mit Bier ablöschen und einmal kurz aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Semmelbrösel und Meerrettich zugeben, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Masse auf einen Teller geben und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

4. Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Restliche Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen, von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen. Wenn die Butter beginnt, braun zu werden, die Koteletts in die Pfanne geben und von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. braten.

5. Das Fleisch auf eine feuerfeste Platte geben. Die Meerrettichmischung auf den Koteletts verteilen. Die Platte in den Ofen schieben (Mitte) und in ca. 4 Min. goldbraun überbacken.

6. Danach das Fleisch sofort auf vorgewärmte Teller geben und servieren. Dazu passen ein frischer Krautsalat und Bratkartoffeln mit viel Schnittlauch.