



famila
besser als gut!



**QUALITÄTS
FLEISCHEREI**

— Seit 1974 —

Kochen Sie heute:

Schweinekoteletts vom Strohschwein mit Steakhouse Pfeffer Mix und Pestokartoffeln

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen

Für die Koteletts:

- 4 Schweinekoteletts vom Strohschwein
- 2-4 EL Steakhouse Pfeffer Mix
- 2 EL Bratöl (Rapsöl)
- 2 EL Butter
- Frische Kräuter wie Salbei oder Rosmarin
- 4 EL Steakhouse Orangen Senf Sauce

Für die Pestokartoffeln:

- 500 g kleine Kartoffeln
- Salz
- 5 EL Pesto
- 2 EL Olivenöl
- 2 Handvoll Basilikum

Außerdem: Rucola zum Garnieren



So gelingt's:

Zubereitung

Die Schweinekoteletts ca. 20 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Koteletts lauwarm abspülen, abtupfen und mit dem Steakpfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten darin für 2 Minuten scharf anbraten. Die Hitze minimieren, Butter sowie Kräuter in die Pfanne geben und die Koteletts für ca. 15 Minuten bei 180°C im Backofen durchgaren. Zur Temperaturkontrolle ein Bratenthermometer verwenden.

 15 min  180°C

Soll das Kotelett rosa sein, erhitze es auf ca. 60°C Kerntemperatur.
Für ein durchgebratenes Kotelett erhitze es im Kern auf ca. 66 °C.

 60 °C – rosa

 66 °C – durchgebraten

Für die Pesto Kartoffeln die Kartoffeln in ausreichend Wasser mit Salz gar kochen, bis diese fast zerfallen. Abgießen und auf einem Backblech ca. 3 Minuten ausdampfen lassen. Das Pesto mit dem Olivenöl flüssig rühren und über den Kartoffeln verteilen. Die Kartoffeln können anschließend zusammen mit dem Schweinekotelett gebacken werden.

Die Koteletts mit der Orangen-Senf-Soße, etwas Rucola sowie den Kartoffeln und frischem Basilikum servieren.

 Mhh lecker!

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Ihre familia Qualitätsfleischerei