



CHEFKOCH.DE

Koteletts mit Bärlauch

Koteletts kurz abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. In eine feuerfeste Schüssel legen. Bärlauch hacken. Den Fond mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Mozzarella in kleine Würfelschneiden und mit dem Bärlauch in die Sahne geben. Mit der Brühe, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Sauce über die Koteletts gießen und im Backofen bei 200° C etwa 30 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Schweinekotelett
- 200 ml Sahne
- 1 Kugel/n Mozzarella
- 8 Blätter Bärlauch
- 100 ml Wein, weiß
- ½ TL Brühe, körnige
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Verfasser: acigrand