



Ihr Rezept: Schweinekotelett mit Zwiebelkräuterkruste



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Schweinekotelett (à 180 g)	4
Kartoffeln	400 g
Frühlingslauch	120 g
Äpfel	140 g
Zwiebeln (rot)	80 g
Zwiebeln weiß	80 g
Knoblauchzehen	2
Schnittlauch	1/2 EL
Petersilie	1/2 EL
Thymianzweige	8
Rapsöl	1/2 EL
Butterschmalz	1/2 EL
Reibkäse	125 g
Milch	200 ml
Butter	20 g
brauner Kalbsfond	200 ml
Muskat	
Salz, Pfeffer	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Blätter schneiden. Petersilie und Schnittlauch feinschneiden. Lauchzwiebeln säubern und in schräge Röllchen schneiden. Apfel säubern, Haus ausstechen, und in kleine Stücke zerteilen. Thymian abrebeln und vierteln. Kartoffeln schälen, säubern und in leichtem Salzwasser kochen. Danach abschütten, gut ausdämpfen. Milch aufkochen.

Kotelett mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Rapsöl beidseitig kurz anbraten und in eine Pfanne setzen. Mit Kalbsfond ringsum angießen und Thymianzweige zugeben. Zwiebeln und Lauchzwiebeln in heißem Butterschmalz anschwitzen. Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch und etwas Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse auf dem Kotelett anhäufeln. Dann mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen bei 170 °C gut überbacken.

Kartoffeln in heiße Milch pressen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter zugeben und mit Holzlöffel glattrühren. Apfel in Butterschmalz anbraten und unter das Püree heben.

Soße als Spiegel auf Teller angießen. Kotelett darauflegen, Püree daneben aufdressieren und mit Thymianzweig garnieren.