

# Koteletts Gourmet

## Zutaten für 8 Portionen

|        |                               |
|--------|-------------------------------|
| 3 TL   | Senf                          |
| 1 TL   | Curry                         |
| 2      | Knoblauchzehe gepresst        |
| 2 TL   | Salz                          |
|        | Pfeffer                       |
| 8      | Schweinskoteletts je ca. 200g |
| Etwas  | Bratbutter                    |
| Belag: |                               |
| 1      | grosse Zwiebel fein gehackt   |
| 400 g  | Champignons grob gehackt      |
| 200 g  | Schinken; grob; gehackt       |
| 1 Bund | Petersilie feingehackt        |
| 2 dl   | Marsala                       |
|        | Salz, Pfeffer                 |
| 1 dl   | Rahm                          |

## Rezeptzubereitung:

Senf, Curry, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut verrühren, Koteletts damit bestreichen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Koteletts beidseitig je ca.7 Minuten braten, in eine geeignete Backform legen.

## Belag:

Zwiebel in derselben Pfanne andämpfen, Champignons mitdämpfen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.

Schinken und Petersilie beigegeben. Marsala dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Minuten vollständig einköcheln, würzen.

Masse bergartig auf die Koteletts verteilen. Rahm darüber träufeln.

## Backen:

ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens.

Dazu passen: Bratkartoffeln, Teigwaren.

## Tipps:

Schweinskoteletts durch Kalbskoteletts oder Steaks ersetzen.

Wenig geriebenen Sbrinz über die Füllung streuen.

Statt Marsala Weiss- oder Rotwein verwenden.

Frische Kräuter (z. B. Majoran), in den Belag geben.

## Lässt sich vorbereiten:

Die Koteletts einige Stunden oder 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Erst vor dem Servieren backen, die Backzeit beträgt dann zwanzig Minuten bei 200 °C.