



Kasseler Kotelett in Senfrahm

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 1m
- **Fertig in** 6m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '6', 'cook_time' : '1m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : " " });
```

Schnelle Express-Singleküche für jeden Tag, für jeden Tag, herzhaft-lecker

Zutaten

- 2 Kasseler Koteletts à 200 g, küchenfertig
- 1 El Rapsöl
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 150 ml Fleischbrühe (Geht auch mit Instant-Fleischbrühe)
- 2 Tl mittelscharfer Senf
- 2 El Crème fraîche
- Etwas angerührte Speisestärke
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 1 El Schnittlauch, gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die gewaschenen, trocken getupften Schweinekotelettes nur mit Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt2

In heißem Öl von jeder Seite ca. 2 min. braten, appetitlich Farbe nehmen lassen. Aus der Pfanne nehmen und zunächst bei 100 ° C warm halten.

Schritt3

Der Senfrahm:

Schritt4

Die Zwiebeln, mit zusätzlich 1 Tl Butter in der gleichen Pfanne anschwitzen, den Senf dazu geben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Würzen, danach Crème fraiche verkochen und etwas auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

Schritt5

Den Fleischsaft von den Kotelette wieder dazu geben, ev. leicht mit Speisestärke sämig binden..

Schritt6

Über die Kotelette geben und mit Schnittlauch bestreut servieren, dazu passt knuspriges Brot.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** abendessen, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-kotelett-in-senfrahm/>