

Pikant gratinierte Schweinskoteletts mit Karree - Kartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell gemacht, ein bißchen raffiniert, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 4 gleichmäßig große Stiel - Kotelette à 180 g (Mit blank geputztem Knochen)
- 300 g frische Pilze nach Angebot und Marktlage, wie: Champignons, Austernpilze, Shiitake, in kleinen Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 gehäufte Tl Senf
- 2 Eigelbe
- 2 El Reibkäse
- 4 Scheiben Gouda Käse
- 1 El Butterschmalz oder Butter und etwas Pflanzenöl gemischt
- Etwas Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 800 g - 1000 g Kartoffelwürfel, 2 cm groß

Zubereitungsart

Schritt1

Die Stielknochen der Schweine Kotelette mit einem Küchenmesser blank putzen, sieht gut aus.

Schritt2

Würzen, leicht mit Mehl bestäuben, in heißem Butterschmalz von beiden Seiten jeweils 1 min. anbraten.

Schritt3

Farbe nehmen lassen und auf das flache Backblech legen, dünn mit Senf einstreichen.

Schritt4

Die Zwiebeln mit Knoblauch anschwitzen und die gewürfelten Pilze dazu geben. Schwitzen lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Herzhaft würzen, die Petersilie zufügen, etwas abkühlen lassen und die Eigelbe verrühren.

Schritt5

Die Pilzmasse auf den Kotelette verteilen, darüber 1 Scheibe Gouda Käse geben.

Schritt6

Für 10 min. in der obersten Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200 ° C, schieben, überbacken.

Schritt7

In der Zwischenzeit die Karree Kartoffeln in der Fritteuse oder in einer Bratpfanne mit reichlich Pflanzenöl goldbraun, knusprig backen.

Schritt8

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen, mit Salz und Paprika gemischt, herzhaft würzen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu passt ein großer frischer Salatin herzhaftem Dressing, nach Angebot und Marktlage.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikant-gratinierte-schweinskoteletts-mit-karree-kartoffeln/>