



Schweinekotelett mit gekräteter - Champignon Kruste

- **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' : '' });
```

Bürgerliche Küche, frisch, gesund, dabei einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 4 Stück Schweine - Stielkotelette à 180 g, küchenfertig
- 250 g braune Steinchampignons, geputzt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 - 4 Thymian Zweige, gezupft, gehackt
- 1 kleiner Rosmarinzweig, gezupft, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- 2 El Pflanzenöl und Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kräuter - Champignon Kruste:

Schritt2

Die Champignons zunächst in Scheiben schneiden, dann mit einem großen Fleischmesser grob hacken.

Schritt3

Die Zwiebeln mit der Knoblauchzehe in Pflanzenöl scharf anbraten, ev. austretender Fond völlig einkochen lassen.

Schritt4

Die Kräuter dazu geben und herzhaft mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt5

Die Semmelbrösel unterheben und zunächst etwas auskühlen lassen: dann das Eigelb verrühren.

Schritt6

Die Kotelette salzen und pfeffern, leicht mit Mehl bestäuben; in heißem Pflanzenöl zunächst 3 min. auf beiden Seiten anbraten. Zurückziehen, das Bratfett abgießen und durch einen Stich Butter ersetzen.

Schritt7

Nunmehr mit einem Tischmesser die Pilzfarce aufstreichen und in den auf 150 ° C vorgeheizten Backofen schieben, rosa, saftig nachgaren.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Grillfunktion hochschalten und in der obersten Schiene überkrusten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu schmecken mit junge, gebratene Rosmarin Kartoffeln, aber auch Pasta und ein großer, frischer Salat nach der Saison und Marktangebot.

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinekotelett-mit-gekraeuteter-champignon-kruste/>