



Schweinskoteletts mit Knoblauch, Gouda-Thymian Kruste, Sherry-Sauce

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

Das kann man aus einem schnöden Schweinekotelette zaubern, pikant-schmackig-stimmig, schnell gemacht

Zutaten

- 4 Schweine-Stielkoteletts à 180 g, küchenfertig
- 2 Rosmarin Zweige, gezupft, gehackt
- 80 g geriebener Gouda mit 1 El Butter, etwas Paprika und dem Rosmarin gemischt
- 2-3 geschälte Knoblauchzehen, gestiftet
- 1 Tl Senf
- 50 ml trockener Sherry
- 2 El Olivenöl
- 1/2 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

In die Schweinekotelette mit einem spitzen, scharfen Messer kleine Schnitte einschneiden und jeweils 1 Knoblauchstift hinein drücken.

Schritt2

Den gehackten Rosmarin in etwas Olivenöl geben, die Kotelette bestreichen. Danach salzen und pfeffern, dünn mit Senf einstreichen, leicht in Mehl wenden.

Schritt3

Den Backofen auf höchste Stufe hoch fahren, die Kotelette, in einer Stielpfanne, auf jeder Seite nur kurz anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

In eine Auflaufform geben und die Käsemasse als Haube darüber verteilen. Auf der 2. Schiene von oben, 5-6 min. zu Ende garen und appetitlich bräunen.

Schritt5

In der Zwischenzeit den Bratensatz mit dem Sherry ablöschen und auf die benötigte Menge einkochen lassen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu schmeckt mit frisches Gemüse wie: Blattspinat, Vichy-Möhren oder Kohlrabi

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Hauptgericht, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinskoteletts-mit-knoblauch-gouda-thymian-kruste-sherry-sauce/>