

REZEPTE DER WOCHE

Saftige Koteletts raffiniert zubereiten

Sparen Sie nicht mit Würze

Möchten Sie etwas Abwechslung für Ihre Koteletts? Dann probieren Sie unsere Vorschläge mit viel Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Bier oder Wein aus.

Kalbskoteletts Italia

Zutaten (für 4 Portionen): 4 Kalbkoteletts, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, 250 g Champignons, 40 g Mehl, 250 ml Milch, 2 EL Sahne, 1 Eigelb, 30 g Parmesan, 150 g italienischer Kochschinken.

Zubereitung: Koteletts klopfen, salzen, pfeffern, in Butterschmalz braten, herausnehmen, warm halten. Pilze vierteln, in Butterschmalz braten, bis Flüssigkeit verdampft. Mit Mehl überstäuben, mit Milch durchkochen, salzen, pfeffern. Gewürfelten Schinken und Parmesan zugeben. Eigelb und Sahne mischen, in Sauce rühren, nicht kochen. Koteletts in feuerfeste Form legen, Sauce darauf geben, bei 200 Grad gratinieren.



Koteletts gehören zu den unschlagbaren Lieblingsspeisen.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

Koteletts mit Tomaten

Zutaten (für 4 Personen): 4 Schweinekoteletts, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 150 ml Weißwein, 75 ml Gemüsebrühe, 1 große Dose Tomaten, 2 TL Kapern, 50 g geriebener Gouda.

Zubereitung: Koteletts salzen, pfeffern, in Butterschmalz anbraten, im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 15 min braten, aus Pfanne nehmen, im Ofen

warm halten. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken, im Bratfond dünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen. Mit pürierten Tomaten und Kapern 10 min köcheln, salzen, pfeffern. Gouda unterrühren.

Marinierte Lammkoteletts

Zutaten (für 4 Portionen): Marinade aus 2 gehackten Knoblauchzehen, 2 EL Thymianblättchen, 1 EL Rosmarinnadeln, 4 EL Olivenöl und 1 EL Zitronensaft. 8 Lammkoteletts, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Koteletts 3 Stunden kühl marinieren. Abtropfen, salzen, pfeffern, von jeder Seite grillen.

Zwiebel-Apple-Koteletts

Zutaten (für 2 Portionen): 2 Schweinekoteletts, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Boskoop, 2 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Zimt, Butterschmalz, frischer Majoran.

Zubereitung: Koteletts salzen, pfeffern, in Butterschmalz anbraten. In feuerfeste Form legen, mit Majoran bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 12 min braten. Frühlingszwiebeln in Ringe und Boskoop in Spalten schneiden, im Bratfond angehen lassen, Crème fraîche zugeben, salzen, pfeffern, mit Zimt würzen.

Koteletts in Biersauce

Zutaten (für 3 Portionen): 3 Schweinekoteletts, Pfeffer, Salz, Paprika, 20 g Mehl, Butterschmalz, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 50 g gewürfelter durchwachsender Speck, 125 ml helles Bier, 50 ml Sahne, 5 EL Milch, 1 TL Speisestärke, 1 EL gehackte Petersilie, 2 EL Schmand.

Zubereitung: Koteletts salzen, pfeffern, mit Paprika würzen, mehlieren. In Butterschmalz braten, warm stellen. Im Bratfond Speck, gewürfelte Schalotte und Knoblauch braten. Mit Bier und Sahne ablöschen. Stärke in Milch anrühren, Sauce andicken, kochen, mit Pfeffer, Salz, Paprika und Petersilie würzen. Koteletts mit Schmand und Sauce anrichten.

Koteletts auf Gemüsebett

Zutaten (für 3 Portionen): 3 ausgelöste Schweinekoteletts, Mehl, Öl, 1 Zwiebel, 200 g Karotten, 150 g Petersilienwurzeln, 150 g Sellerie, 125 ml Weißwein, Pfeffer, Salz, 1 TL Senf, 1 TL Zitronenschale.

Zubereitung: Koteletts mehlieren, in Öl anbraten, herausnehmen. Gemüse schälen, in Scheiben schneiden, im Bratfond rösten, mit Wein ablöschen, salzen, pfeffern, mit Senf und Zitrone würzen. Koteletts auf Gemüse legen, zugedeckt 12 min garen.