

Bratkartoffel Rezepte

Gefülltes Schweinekotelett

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Schwein

4	Dicke Schweinekoteletts (je - ca. 150 g)	100 g	Champignons
1	Zwiebel	1	Essl. Butter
1	Grüne Paprikaschote	1	Essl. Öl
			Salz, Pfeffer

1. Die Zwiebel fein hacken. Die Paprikaschote außen und innen putzen, die weißen Fruchthäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und grob hacken.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel, Champignons und Paprikaschote ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Auf der flachen Seite eines jeden Koteletts eine Tasche einschneiden und die Gemüsemischung einfüllen. Die Öffnung mit einer Rouladennadel zustecken oder mit einigen Stichen mit Küchengarn zunähen.
4. Die Koteletts mit dem Öl einpinseln, einige Minuten ziehen lassen, während die trockene Pfanne auf kleiner Flamme erhitzt wird.
5. Die Koteletts in der heißen Pfanne 7 - 8 Minuten auf jeder Seite braten, dann salzen, pfeffern.

Dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen.