

Italienische Rezepte

Costolette di Maiale alla Modenese - SCHWEINEKOTELETT ...

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Carne, Italien, Schwein, Secondo

1 Teel. Zerriebene, getrocknete	- (Lendenstück)
- Salbeiblätter	- etwa 2 1/2 cm dick
1 Teel. Zerriebene, getrocknete	2 Essl. Butter
- Rosmarinblätter	1 Essl. Olivenöl
1 Teel. Feingehackter Knoblauch	3/4 cups Trockener Weißwein
1 Teel. Salz	1 Essl. Frische Petersilie,
Frisch gemahlener schwarzer	- möglichst glattblätt
- Pfeffer	- feingehackt
4 Schweinekoteletts	

Salbei, Rosmarin, Knoblauch, Salz und eine Prise Pfeffer vermischen und ein wenig davon fest auf beide Seiten von jedem Schweinekotelett drücken. Die Butter mit dem Olivenöl in einer schweren, 25 bis 30 cm großen Pfanne bei mäßiger Hitze zerlassen. Wenn sich der Schaum gelegt hat, die Koteletts in das heiße Fett geben und 2 bis 3 Minuten auf beiden Seiten anbraten, wobei man sie vorsichtig mit der Zange umwendet. Wenn sie goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und auf eine Schüssel tun. Alles Fett bis auf eine dünne Schicht am Boden der Pfanne abgießen, 1/2 Tasse Wein hinzufügen und aufkochen lassen. Die Koteletts wieder in die Pfanne geben, zudecken und die Hitze stark reduzieren. Gelegentlich mit dem Bratensaft aus der Pfanne begießen und die Koteletts 25 bis 30 Minuten schmoren, bzw. bis sie weich sind, wenn man sie mit der Spitze eines scharfen Messers prüft. Auf eine vorgewärmte Servierschüssel legen und in die Pfanne die restliche 1/4 Tasse Wein gießen. Bei großer Hitze rasch aufkochen lassen, wobei man den an der Pfanne haftenden Bratensatz mit hineinrührt. So lange kochen, lassen, bis nur ein paar Esslöffel sirupartiger Glasur übrig sind. Abschmecken und die Petersilie hineinrühren. Die Sauce über die Koteletts gießen.