

Koteletts vom Schwäbisch-Hällischen Schwein

Mit knusprigen Bratkartoffeln

Ein Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Schwein ist perfekt zum kurzbraten oder grillen geeignet. Das Fleisch ist saftiger wenn es am Knochen gebraten wird, gerne auch als großes Stück aus dem Ihr die Koteletts dann später herausschneidet. Natürlich könnt Ihr die Stielkoteletts auch schon fertig vorbereitet kaufen. Serviert wird das saftige Stück Schweinefleisch mit Bratkartoffeln.

Zutaten

- 4 Stielkoteletts vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
- 12 Kartoffeln
- 60 g Schmalz
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin

Zubereitung

- Die Kartoffeln abwaschen, abtropfen lassen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser für ca. 15 Minuten kochen lassen dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln 5 Minuten ruhen lassen.
- In einer Pfanne das Fett erhitzen. Die Kartoffeln vierteln, salzen und in einer Pfanne mit etwas Fett für 30 bis 40 Minuten auf kleiner Hitze braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Zwischendurch immer mal wieder wenden und mit Salz und Rosmarin würzen.
- Den Fettrand der Koteletts ein schneiden, sodaß eine Art Würfelmuster entsteht. Dann die Koteletts mit Butterschmalz in einer Pfanne von jeder Seite etwa 3 Minuten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
- Koteletts zusammen mit den Bratkartoffeln servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schweine-koteletts/>