

Schweinekotelett



Leckere Koteletts

Ein einfaches Essen. Als Abend-Snack. Vor dem Fernseher.

Schweinefleisch soll immer gut durchgebraten sein. Ich gebe daher den Koteletts auf jeder Seite jeweils 3 Minuten.

Ich peppe die Koteletts noch etwas auf, indem ich gebratene Speckstreifen, Petersilie und Kräuterbutter auf die Koteletts gebe.

Mmmhhh, sehr schmackhaft.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Petersilie
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Speckscheiben quer in Streifen schneiden.

Koteletts auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin knusprig braten. Herausnehmen.

Öl in die gleiche Pfanne geben und Koteletts in zwei Durchgängen auf jeder Seite jeweils 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Koteletts mit Speckstreifen und Petersilie garnieren. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Kotelett geben. Servieren.