


# SCHWEINERÜCKEN MIT GEBRATENEN ORANGEN UND KARTOFFELN

## SCHWEINERÜCKEN MIT GEBRATENEN ORANGEN UND KARTOFFELN

Vor einiger Zeit habe ich aus meinem neuen italienischen Kochbuch, dem *Basilicata*, bereits diese leckeren Rouladen gezaubert. Diesmal habe ich mich für Schweinekoteletts mit gebratenen Orangen entschieden, mit der kleinen Abwandlung, dass ich Schweinerücken gewählt habe und ein paar Bratkartoffeln gemacht habe. Die Bratkartoffeln sind leider nicht so perfekt geworden, ich muss mir endlich merken sie in der nicht beschichteten Pfanne zu braten...



### Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Schweinerücken

1 kleine, rote Chili

2 Orangen

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Thymian

### Für die Kartoffeln:

5 mittelgroße Kartoffeln

1/2 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Ich erhitze in zwei Pfannen etwas Öl. Den Schweinerücken mit Pfeffer und Salz würzen und die Chili in feiner Scheiben schneiden.

Das Fleisch in die Pfanne geben und die Chilischeiben darüber streuseln.



Die Kartoffeln dünn aufschneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und in der zweiten Pfanne anbraten.

Kurz bevor Fleisch und Kartoffeln fertig sind gebe ich zu den Kartoffeln die dünn aufgeschnittene Zwiebel...



... und zum Schweinerücken den Abrieb und Saft von einer Orange und einige, von der Schale befreite, Scheiben von der zweiten Orange.



Noch ein paar Thymianblättchen dazu geben und Fleisch und Kartoffeln auf einem Tellerchen platzieren.

Sehr lecker und das mit den Bratkartoffeln übe ich dann nochmal...

