

ZARTE SCHWEINEKOTLETTS MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN

ZARTE SCHWEINEKOTLETTS MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN

Der „Hauptgang“ zur großen Geburtstagsparty waren diese super zarten Schweinekotletts mit Zwiebeln und einer leckeren Sahnesauce. Die lassen sich gut vorbereiten und machen eine ganze Menge Leute satt und zufrieden!



Zutaten für 18 Kotletts mit geschmorten Zwiebeln:

18 Schweinekotletts mit Knochen

Salz

3-4 TL Cayennepfeffer

1 Tasse Mehl

Rapsöl

10 Zwiebeln

1 L Gemüsebrühe

200g Schlagsahne

einige Zweige Thymian

Zubereitung:

Die Kotletts werden aus der großen Fleischtüte befreit, außerdem stelle ich Salz, Cayennepfeffer und einen tiefen Teller mit Mehl bereit.



Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Cayennepfeffer einreiben und im Mehl wenden. Kurz ruhen lassen.



In der Pfanne etwas Öl erhitzen und jedes Kotlett 2-3 Minuten pro Seite anbraten. Die „fertigen“ Kotletts verteile ich gleichmäßig auf einem tiefen Backblech. Das Backblech lege ich vorher sorgfältig mit Alufolie aus.



Alle Zwiebeln schälen und in Halbringe schneiden. Mit etwas Öl bei mittlerer Hitze sanft anschwitzen. Dabei soll keine Zwiebel Farbe bekommen! Ich mache das neben den Kotletts- bis alles soweit fertig ist dauert es bei der Menge in etwa 25 Minuten.



Die Hälfte der Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen um Platz in der Pfanne zu schaffen. Den Thymian überall darauf verteilen.



Dann die restlichen Zwiebeln in der Pfanne mit Brühe und Sahne aufgießen. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Ich gebe keinen Pfeffer mehr in die Sauce - durch den Cayennepfeffer bringt das Fleisch genug Schärfe mit.



Die Sauce über das Fleisch gießen...



... und das Blech für 50 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Achtung - die Sauce kocht und blubbert und wird jede Chance nutzen den Ofen zu erkunden - also passt auf, dass ihr das Blech nicht zu voll auffüllt!



Das fertige Fleisch aus dem Ofen holen und am besten direkt samt Blech auf das Buffet stellen. Dann kann sich jeder nehmen was er möchte und das Fleisch hält sich länger warm.

Greift zu!



Die wenigen Reste die geblieben sind waren übrigens auch am nächsten Tag aufgewärmt noch super zart und saftig!