

Schweinskoteletts mit Champignonsauce

Schweinskoteletts mit Champignonsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: ca. 35min.

Menu: [19.11.2008](#)

Creation: [Oski Matter](#)

Zutaten:

3 EL Rohrzucker
3 EL Erdnussöl
3 EL Tomatenpüree
Salz, Pfeffer
4 Schweinskoteletts à 160 g
70 g Zwiebeln
2–3 grüne Chilischoten
(Pimientos de Padron)
200 g Champignons
! Bund Koriander
Bratbutter
2 EL Mehl
4 dl Wasser
1 Würfel gebundene Sauce

Zubereitung:

1 Für die Marinade Zucker, Öl und Tomatenpüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts mit der Marinade einreiben. Zwiebeln fein hacken. Chilis halbieren, entkernen und klein schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Koriander hacken. Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Koteletts auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Auf ein Blech legen und in der unteren Ofenhälfte 10 Minuten braten.

Sauce: Inzwischen im Bratfond Zwiebeln, Chilis und Champignons andünsten und mit Mehl bestäuben. Wasser beigeben. Saucenwürfel beifügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander beifügen oder separat dazureichen.

Koteletts mit der Sauce servieren.

TIPP: Dazu passt Basmatireis.