

Schweinskotelett an Zwiebel-Bier-Sauce mit Bratkartoffeln



Saftige Koteletts an Senfmarinade, kräftige Zwiebel-Bier-Sauce und knackige Bratkartoffeln - heute wird es so richtig währschaft.

Wenn der Körper friert, brauchen Bauch und Seele etwas Deftiges. Mit dieser Sauce liegt man also goldrichtig: Sie ist nicht nur nahrhaft, sondern auch so gut, dass man sich am liebsten reinlegen möchte. Je nachdem wie intensiv man das Bier herausschmecken soll, wählt man helles oder dunkles Bier, wobei das dunkle kräftiger schmeckt.

Wer dieses Gericht nachkocht, sei jedoch gewarnt: Es riecht in der Wohnung bald wie in einer typischen Schweizer Wirtschaft. Und wer sich zum Kotelett und den Bratherdöpfeli noch eine Mass Bier gönnt, der kommt dem Beizen-Feeling tatsächlich ziemlich nahe. E guete!

Koteletts

- 4 Schweinskoteletts
- Bratbutter
- 4 EL Senf
- Paprikapulver
- Zwiebelpulver
- Salz, Pfeffer

Bratkartoffeln

- 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln, in circa 5 mm breite Scheiben geschnitten
- Bratbutter
- Salz, Pfeffer, Paprika

Sauce

- 6 grosse rote Zwiebeln, in 3–4 mm dicke Streifen geschnitten
- 2 TL Mehl
- 400 ml dunkles oder helles Bier, je nach Vorliebe
- 300 ml Rindsbouillon
- 2 EL Honig
- 1 Lorbeerblatt

- 1 EL Bratensauce aus der Tube
- 4 EL Creme fraîche oder Rahm
- Evtl. Maizena
- Salz, Pfeffer

1. Kartoffeln in Bratbutter anbraten, Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten dämpfen. Zwischendurch wenden.
2. Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
3. Senf mit Gewürzen mischen, Fleisch beidseitig damit einstreichen.
4. Koteletts in Bratbutter auf jeder Seite circa 30 Sekunden scharf anbraten und anschliessend für ungefähr 20 Minuten in den Ofen geben.
5. Die Zwiebelstreifen im Bratfett der Koteletts anschwitzen, bis sie glasig sind.
6. Mit Mehl bestreuen, kurz wenden und mit dem Bier ablöschen.
7. Bouillon, Honig, Bratensauce und Lorbeer dazugeben und bei mittlerer Hitze eindicken lassen.
8. Bratkartoffeln gegen Schluss nochmals kurz stark erhitzen bzw. braten.
9. Sauce am Ende mit Creme fraîche verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Lorbeerblatt entfernen und je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Maizena dazugeben (Packungsangabe beachten).
10. Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und alles anrichten.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde

Sole Merlot del Ticino DOC

Rubinrot. Feine Aromen von Waldbeeren. Voll im Gaumen mit weichen, runden Tanninen und lang anhaltendem Abgang



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)