

Côtelette de porc avec une sauce à l'oignon et à la bière avec des pommes de terre sautées



Des côtelettes juteuses, marinées à la moutarde, une sauce corsée aux oignons et à la bière, et des pommes de terre sautées - aujourd'hui le plat sera consistant.

Lorsque le corps tremble de froid, le ventre et l'âme ont besoin de quelque chose de consistant. Pour cela, cette sauce est vraiment idéale, car elle est non seulement nourrissante, mais tellement délicieuse que l'on pourrait s'y vautrer. L'intensité du goût de bière souhaitée, on prend une bière blonde ou brune. Le goût de la brune est plus corsé.

Suivant

Mais avis à ceux qui vont réaliser ce plat: l'appartement aura une odeur typique de bistrot suisse. Et ceux qui dégustent encore une pinte de bière avec la côtelette et les pommes de terre sautées auront vraiment l'impression d'être au bistrot. Bon appétit!

Côtelettes

- 4 côtelettes de porc
- Beurre à rôtir
- 4 cs de moutarde
- Paprika en poudre
- Oignons en poudre
- Sel, poivre

Pommes de terre sautées

- 1 kg de petites pommes de terre fermes à la cuisson, coupées en tranches de environ 5 mm
- Beurre à rôtir
- Sel, poivre et paprika

Sauce

- 6 gros oignons rouges, émincés en tranches de 3 à 4 mm
- 2 cc de farine
- 400 ml de bière blonde ou brune, suivant les envies
- 300 ml de bouillon de bœuf
- 2 cs de miel
- 1 feuille de laurier

- 1 cs de sauce de rôti en tube
- 4 cs de crème fraîche ou de crème
- Event. maïzena
- Sel, poivre

1. Faites rissoler les pommes de terre dans le beurre à rôtir, réduisez la chaleur et laissez-les cuire à l'étuvée en mettant le couvercle pendant environ 20 minutes. Retournez-les de temps à autre.
2. Préchauffez le four à 150 degrés (chaleur tournante).
3. Mélangez la moutarde avec les épices, puis badigeonnez la viande des deux côtés.
4. Saisissez les côtelettes dans le beurre à rôtir des deux côtés à feu vif pendant environ 30 secondes, puis mettez-les au four pendant environ 20 minutes.
5. Faites revenir les lanières d'oignons dans la graisse des côtelettes jusqu'à ce qu'elles soient translucides.
6. Saupoudrez-les de farine, retournez-les, puis déglacez avec la bière.
7. Ajoutez le bouillon, le miel, la sauce de rôti et la feuille de laurier, puis laissez mijoter la sauce jusqu'à ce qu'elle soit épaisse.
8. Pour terminer, réchauffez rapidement les pommes de terre sautées respectivement rissolez-les si nécessaire.
9. Affinez la sauce avec la crème fraîche et assaisonnez-la avec le sel et le poivre. Enlevez la feuille de laurier et ajoutez encore un peu de maïzena suivant la consistance souhaitée (suivre les indications sur le paquet).
10. Retirez la viande du four, laissez-la reposer rapidement, puis servez le tout.

Temps de préparation: environ 1 heure

Sole Merlot del Ticino DOC

Robe rubis. Nez aux arômes de baies des bois. Bouche pleine aux tanins ronds et moelleux. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)