Koteletts mit Kräuterkartoffeln

Fleisch-Gerichte » Schwein » Schweine-Koteletts

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 1 Zweig Rosmarin
» 4 Zweige Thymian
» 1/2 Bd. Petersilie
» 4 Schweineschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 40g Butterschmalz

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln halbieren und in Stifte schneiden. Rosmarin-, Thymian- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen. Petersilie hacken.

2. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. 20g Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 5min braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3. Restliches Fett in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin unter Wenden ca. 10min braten. Zwiebeln und Kräuter zufügen, weitere ca. 5min mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel zufügen und erwärmen.

Nährwerte: 420kcal/E38g/F18g/KH25g pro Portion

angelegt am: 18.07.2003 Rezept-Nr: 471

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke