Schweinekoteletts mit lauwarmem Kartoffelsalat

Kartoffel-Gerichte

Zutaten (2 Personen)

» 500g Kartoffel(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 4EL Öl
» 500ml Instant-Klare-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 2 Kotelett(s) (mit Knochen)
» 1/2 Bd. Radieschen
» 1 kl. Gurke(n)
» Petersilie
» 3EL Weißwein-Essig

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. 3EL Öl erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Kartoffeln und Brühe zufügen und ca. 10min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und Koteletts darin unter Wenden ca. 10min braten. Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Gurke halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden.

3. Petersilie fein hacken. Kartoffeln mit Essig abschmecken und mit Gurken, Radieschen und Petersilie vermengen. Kartoffelsalat mit Koteletts anrichten und mit buntem Pfeffer bestreuen.

Nährwerte: 570kcal/E41g/F29g/KH33g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 233

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