

Wildschwein-Koteletts in Gin-Sahne

Wild

Marinierzeit ~ 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten }
Zubereitungszeit: 30 Minuten } 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Wildschweinkoteletts	St.	4	6
Gin - zum Marinieren	TL	4	6
- zum Flambieren /Sauce	EL	2	3
Pfeffer schwarz			
Öl	EL	2	3
Wacholderbeeren	TL	1	1½
Sahne	ml	200	300
Sojasauce, Salz			

VORBEREITEN:

1. Jedes Kotelett mit einem TL Gin einreiben, pfeffern und anschließend etwa 30 Minuten zugedeckt marinieren lassen. (Schweinekoteletts zusätzlich einölen.)
2. Wacholderbeeren sehr fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Koteletts in Öl beidseitig kräftig anbraten und dann beide Seiten je 5 Minuten bei milder Hitze weiter braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten. (Schweinekoteletts nach dem Anbraten auf jeder Seite 8 Minuten weiter braten)
2. Gehackte Wacholderbeeren und Gin in die heiße Pfanne geben, Gin anzünden und unter leichtem Rütteln ausbrennen lassen.
3. Sahne angießen und bei starker Hitze einkochen lassen. Mit Sojasauce und Salz abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * grüner Salat, Endivien etc.
 - * Kartoffelkroketten (TK), die in der Pfanne nicht in der Friteuse ausgebacken worden sind oder Bratkartoffeln.
- ➔ *Anstelle der Wildscheinkoteletts kann anderes Wildfleisch zum Kurzbraten oder Schweinekoteletts (vorzugsweise Stilkoteletts) verwandt werden.*