

Schweinekotelette in Alufolie

Fleisch - Schwein

Vorbereitungszeit: 25 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		2
Nackenkoteletts ¹	St	2
Schinken, gekocht	g	100
Butter	g	20
Zwiebel, klein	St	1
Schalotte	St	1
Knoblauchzehe	St	1
Champignons	g	150
Tomate	St	1
Thymian, fein gerebelt	TL	1
Salz, weißer Pfeffer		
Alufolie		

VORBEREITEN / ZUBEREITUNG:

1. Fettrand von den Koteletten abschneiden, mit dem Schinken fein hacken und in Butter kurz anbraten.
2. Zwiebel, Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken.
3. Champignons in Scheiben schneiden.

¹ auch Lamm- o. Kalbskoteletts

4. Tomate häuten, entkernen und würfeln.
5. Die Gemüse mit Thymian zu der Schinkenmischung geben, andünsten und würzen.
6. Koteletten beidseitig kurz anbraten damit sich die Poren schließen.
7. Auf zwei ausreichend großen Alufolien ein je Viertel der Gemüsemischung verteilen, die Koteletten darauf legen und dann das restliche Gemüse darüber verteilen.
8. Folien schließen und im Backofen garen.
9. In der Folie Servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Baguette / frischer Rotwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		18