

Koteletts in Knoblauch-Soße

Für 4 Portionen:

4 Schweinekoteletts 2 Knoblauchzehen 400 ml süße Sahne
2 EL Petersilie, gehackt 3 EL Margarine 1 Gemüsebrühwürfel
Salz, Pfeffer, weißer

Margarine in der Pfanne erhitzen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne auf beiden Seiten 8-10 Minuten (je nach Stärke der Koteletts) braten.

Die Koteletts mit Alufolie bedeckt warm halten.

Knoblauch in den Bratsatz pressen und mit der Sahne ablöschen. Den Brühwürfel dazu geben und die Sauce 10 Minuten unter Rühren etwas einköcheln lassen.

Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und die Petersilie einrühren. Die Sauce über die warmen Koteletts gießen und servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Klaus Thoma am 13. Februar 2024