

Schweine-Kotelett mit Gouda-Zwiebel-Soße, grüne Bohnen

Für zwei Personen

Für die Schweinekoteletts:

2 große Schweinekoteletts	1 EL Butter	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelwürfel:

6 große festk. Kartoffeln	1 EL Butter	2 Zweige krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Gouda am Stück	250 ml Sahne
250 ml Gemüfefond	1 Msp. Fenchelsamen	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die grünen Bohnen:

250 g grüne Bohnen	1 EL Butter	2 Zweige Majoran
1 Zweig Bohnenkraut	Salz	Pfeffer

Für die Schweinekoteletts:

Die Schweinekoteletts in einer Pfanne in Öl braten. Ein Stück Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in einer Pfanne in Öl braten. Butter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie hacken und über die Kartoffeln streuen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, würfeln und in Öl glasig anbraten. Mit Gemüfefond ablöschen. Sahne zugeben und kurz köcheln lassen. 5 EL geriebenen Gouda unterrühren, schmelzen lassen und mit Fenchelsamen, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die grünen Bohnen:

Bohnen mindestens 10 Minuten in Salzwasser kochen. Abschütten und mit Butter, gehacktem Majoran und Bohnenkraut verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rolf Häßler am 04. Mai 2023