

Zwiebel-Koteletts aus dem Ofen

Für 4 Personen

1 kg Zwiebeln	500 g kleine Champignons	75-100 g Speck
4 Schweinekoteletts	5 EL Mehl	3 EL Öl
Salz, Pfeffer	6 EL Tomaten-Ketchup	3 EL mittelscharfer Senf
250-300 g Schlagsahne		

1 Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und waschen. Speck würfeln. Koteletts waschen, trockentupfen. Im Mehl wenden, leicht abklopfen.

Koteletts im Bräter in 2 EL heißem Öl anbraten. Würzen, herausnehmen. Ketchup und Senf verrühren, Koteletts damit bestreichen.

1 EL Öl im Bratfett erhitzen und den Speck darin knusprig braten. Zwiebeln ca. 5 Minuten mitbraten.

Herausnehmen. Pilze im heißen Bratfett ca. 5 Minuten braten. Mit den Zwiebeln mischen und würzen.

Hälfte Speck-Zwiebel-Masse im Bräter verteilen. Koteletts darauf legen. Rest Speck-Zwiebel-Masse darauf verteilen. Sahne darüber gießen. Zugedeckt im heißen Ofen (175 °C) 2 Stunden schmoren. Nach ca. 1 1/2 Stunden offen schmoren.

NN am 10. März 2024