

Schweinekoteletts mit Knoblauchsauce und cremigem Kartoffelpüree

35–45 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

900 g	Schweinekoteletts mit Knochen (6 Stk.)
50 ml	Olivenöl
50 g	Butter
6 Stk.	Knoblauchzehen
	Saft einer halben Zitrone
0.5 Pkg.	Schweinsbraten Gewürzsalz

Für das Kartoffelpüree:

600 g	Kartoffeln
50 g	Butter
120 ml	Milch
80 g	Sauerrahm
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
	Frische Petersilie (zum Servieren)

Zubereitung

1. Zuerst einen Topf mit Wasser füllen und auf hohe Hitze stellen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in 1,5x1,5 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln in das kochende Salzwasser geben und 20 Minuten lang kochen.
2. In der Zwischenzeit das Fleisch mit einem Papiertuch abtrocknen und mit Kotányi Schweinsbraten Gewürzsalz würzen. Die Knoblauchzehen putzen und in Streifen schneiden. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Die Koteletts hineingeben und vier Minuten auf jeder Seite anbraten. Dann Butter und Knoblauch zugeben, eine Minute braten und vom Herd nehmen. Mit Zitronensaft beträufeln, das Fleisch wenden und die Pfanne zudecken, damit das Fleisch warm bleibt.
3. Die gekochten Kartoffeln abgießen und zurück in den Topf geben. Dann die restlichen Zutaten mit Ausnahme der Petersilie hinzufügen und die Hitze wieder auf niedrig stellen. Das Püree mit einem Kartoffelstampfer auf die gewünschte Konsistenz zerkleinern.
4. Das Püree mit den Koteletts servieren und mit gehackter Petersilie bestreuen.