



REZEPTIDEE:

Schweinekoteletts mit Apfel



Zutaten für 4 Personen

- ★ 4 Schweinekoteletts, gerne Bio - alternativ Kalbskoteletts, Dicke ca. 2 cm
- ★ 4 EL Preiselbeeren - aus dem Glas
- ★ 12 Apfelscheiben, fein gehobelt - z.B. Boskop
- ★ 2 EL Thymianblättchen, frisch - vom Stiel gezupft
- ★ 1 EL Olivenöl - zum Bestreichen
- ★ 20 g geschmolzene Butter - zum Bestreichen
- ★ Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen heizt du rechtzeitig auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor.
2. Die Koteletts legst du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, dann ritzt du mit einem scharfen Messer den Fettrand der Koteletts ein. Jetzt pinselst du die Koteletts von beiden Seiten mit Öl ein und würzt sie ebenfalls beidseitig mit Salz und Pfeffer.
3. Nun bestreichst du die Oberseite jedes Koteletts mit ca. 1 EL Preiselbeeren. Hier kannst du natürlich variieren. Weniger oder mehr, je nach Belieben.
4. Gehobelte Apfelscheiben auf die Koteletts geben, mit geschmolzener Butter bepinseln und die Thymianblättchen darauf verteilen.
5. Jetzt kommen die Koteletts in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene und werden 20 Minuten gegart, bis das Fleisch und die Äpfel goldbraun sind.
6. BITTE BEACHTE: Wie oben schon erwähnt, ist es wichtig, dass du auf jeden Fall nach 20 Minuten prüfst, ob dein Fleisch durch, saftig bzw. nach deinem Geschmack ist.

Guten Appetit!

bewusst Fleisch genießen, mit einem guten Gefühl aus den Händen erfahrener Spezialisten ihres Faches, bei der Metzgerei Hollweck sind Sie hier an der richtigen Adresse



Metzgereifachgeschäft Hollweck
Heidemannstr. 76 · 50825 Köln
Tel.: 0221 - 500 69 450

Öffnungszeiten:

Mo.: geschlossen

Di., Do., Fr.: 6:30 Uhr - 18:00 Uhr

Mi.: 6:30 Uhr - 13:30 Uhr

Sa.: 7:00 Uhr - 13:00 Uhr