



Aus Georgs Kombüse

Koteletts in Malzbier

Für 4 Personen

- 3 Zwiebeln
- 3 Möhren (ca. 300g)
- 4 Schweinekoteletts
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Mehl
- 4-6 EL Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Flaschen Malzbier
- 1/8L Brühe
- 4-6 Scheiben Frühstücksspek
- 3-5 EL Balsamico Essig
- 1 TL Senf
- 1 Prise Zucker
- etwas Schnittlauch
- 130 g Feldsalat
- 200g kleine Tomaten
- 4 EL dunkler Soßenbinder

Zwiebeln schälen und grob würfeln.
Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden.

Koteletts waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden, etwas abklopfen. 2-3 EL Öl in den Bräter oder in einer Pfanne erhitzen. Koteletts darin pro Seite ca. 3 Minuten braten, herausnehmen.

Zwiebeln, Möhren und Lorbeer in den Bräter geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts darauf legen. Mit Malzbier und Brühe übergießen. Offen im vorgeheizten Ofen

(E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 Std. schmoren. Koteletts ca.



alle 15 Minuten mit dem Fond begießen. Ungefähr 15 Min. vor Ende der Garzeit Speck auf die Koteletts legen. 2-3 EL Essig, 1 EL Wasser, Senf, Pfeffer und Zucker verrühren. 2-3 EL Öl darunter schlagen. Schnittlauch waschen, fein schneiden und unterrühren. Salat putzen, waschen, vierteln. Salatzutaten mischen. Koteletts herausnehmen. Soße mit Soßenbinder leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 EL Essig abschmecken. Alles anrichten, evtl. garnieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Stampfkartoffeln.

Dazu 1 kühles Bier.

Guten Appetit!!