



Schweinekotelett auf Rhabarber

Zutaten:

2 Koteletts
1 Stange Rhabarber
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400g Kartoffeln
2 El Crème fraîche
40g Butter
150g Mangold
Salz, Pfeffer
Zucker, Salbei



Backofen: 10 Min- 200°C Umluft

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Würfel schneiden. TIPP: „neue“ Kartoffeln können mit Schale benutzt werden. Öl in eine Pfanne geben und die gesalzenen rohen Kartoffelwürfel anbraten. Die Kartoffelwürfel auf eine Hälfte der Pfanne schieben. Die Koteletts salzen und mit in der gleichen Pfanne anbraten. Rosmarinzwige und eine ungeschälte Knoblauchzehe angedrückt zu den Koteletts geben. Rhabarber ungeschält in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und auch in dünne Scheiben schneiden. Koteletts umdrehen, Kartoffeln wenden. Die Pfanne mit einem Stück Butter für ca. 10 Min. bei 200°C in den Ofen schieben. Zwiebel in eine Pfanne mit Öl geben und die Rhabarberstückchen dazu geben. Kotelette-Pfanne aus dem Ofen nehmen und das fertige Fleisch bereits auf dem Teller anrichten. Salbei in feine Streifen schneiden und zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und durchschwenken. Zum Rhabarber ein bisschen Zucker geben. Achtung Rhabarber nicht zerkothen, da er sonst musig wird. Mangold zum Rhabarber geben und alles gut verrühren. Rhabarber-Mangold Mischung auf dem Kotelette anrichten und mit einem El Crème fraîche garnieren. Kartoffeln neben dem Kotelette anrichten, dekorieren, fertig! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN