

## Schweinekoteletts, geschmort

### Für 4 Portionen:

4 Schweinekoteletts mit Knochen	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	225 g Champignons
240 ml Hühnerbrühe	240 ml Schlagsahne	1 EL Worcestershiresauce
1 TL getrock. Thymian	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	Petersilie

Die Zwiebel dünn aufschneiden, die Knoblauch fein hacken, Pilze in Scheiben schneiden.

Die beiden Seiten der Schweinekoteletts großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer großen Pfanne das Olivenöl bei mittelhoher Hitze erhitzen.

Wenn das Öl heiß ist, die Schweinekoteletts hinzufügen. Diese etwa 4-5 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind. Die Koteletts anschließend auf einem Teller ablegen.

In der gleichen Pfanne die geschnittene Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten, bis sie glasig und aromatisch sind.

Die geschnittenen Champignons in die Pfanne geben und weitere 4-5 Minuten garen, bis sie gebräunt sind und ihre Flüssigkeit freigesetzt haben.

Die Hühnerbrühe in die Pfanne gießen und alle braunen Reste am Pfannenboden mit einem Kochlöffel lösen. Während die Hitze auf mittlere Stufe eingestellt bleibt, die Schlagsahne, Worcestershiresauce, Thymian und geräuchertes Paprikapulver hinzufügen. Die Mischung zum Köcheln bringen und etwas eindicken lassen, was etwa 5 Minuten in Anspruch nehmen sollte.

Die angebratenen Koteletts in die Pfanne zurücklegen und die cremige Pilzsoße großzügig darüber löffeln. Die Hitze auf niedrig reduzieren, die Pfanne abdecken und alles etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Schweinekoteletts durchgegart und zart sind (die innere Temperatur sollte 63°C erreichen).

Die Schweinekoteletts auf Tellern anrichten und großzügig die cremige Pilzsoße darüber geben. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren, um dem Gericht eine schöne Farbnote zu verleihen.

NN am 15. Juli 2025