



## Schweinskotelett

Ein Schweinskotelett, ganz simpel. Aber Kotelett ist nicht gleich Kotelett. Der vordere, näher beim Hals gelegene Teil, ist deutlich stärker von Fett durchzogen als der hintere Teil und ist demzufolge nach dem Braten auch saftiger. Es wird bei mittlerer Hitze zuerst beidseitig nicht sehr lange gebraten, dann braucht es etwas Zeit zum nachziehen - Das Fleisch ist durchgebraten, aber noch rosa und sehr saftig. Dazu ist eine Eisenbratpfanne gut geeignet, sie speichert die Hitze sehr gut.

Dazu einfache Tomatenspaghetti mit Passata di Pomodoro.

### Zutaten

- 1 Schweinskotelett, leicht durchzogen  
Salz, Pfeffer, Senf (Djion)  
Weisswein
  
- 80g Spaghettini (z.b. Barilla No. 3)
- 1/2 kleinere Zwiebel
- 1dl Passata di Pomodoro  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Zubereitung

Kotelett mindestens 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, salzen und pfeffern und mit wenig Senf einreiben (zuviel Senf verbrennt beim Braten).

Spaghetti in Salzwasser kochen und abgießen. Die Pfanne kurz ausspülen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen. Olivenöl und die gehackte Zwiebel zugeben, 2-3 Minuten dünsten. Passata zugeben, verrühren und kurz mitdünsten. Spaghettini zugeben und mit der Sauce vermischen. Wer mag, mischt geriebenen Parmesan auch

gleich in der Pfanne unter die Spaghettini. Sobald man mit der Zubereitung der Sauce beginnt, das Kotelett in der vorgeheizten Pfanne braten.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Temperatur etwas zurückstellen. Beim Einlegen in die Bratpfanne sollte das Kotelett sogleich lebhaft brutzeln. Auf jeder Seite 3 Minuten braten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, einen Schuss Weisswein zugiessen, Deckel auflegen und 3 Minuten nachziehen lassen. Kotelett anrichten und mit dem Bratensatz übergiessen.



