



Schweinskotelett tschechische Art

Die Geschichte des Bieres ist uralt, bereits vor ca. 2000 Jahren brauten die Summerer ein bierähnliches Getränk. Doch erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurden Biere gebraut, die den heutigen Bierenqualitäten entsprachen. Im tschechischen Pilsen wurde dazumal eine Brauerei gebaut, die als eine der Ersten erstklassiges Bier brauen konnte. Das Pilsnerbier erfreute sich grosser Beliebtheit und wurde schon damals im grossen Stil exportiert. Natürlich war es auch in Tschechien sehr beliebt, nicht nur zum Trinken, auch in der Küche bereicherte es die, oft rustikalen, Gerichte Tschechiens: So das Schweinskotelett, angerichtet an einer Sauce mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Bier.

Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet.

Zutaten (pro Portion)

1	Schweinskotelett, ca. 180g
1Tl	Senf
30g	Kochspeck
50g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Mehl
1dl	Pils oder helles Bier
1/2Tl	Paprika mild
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinskotelett salzen, pfeffern und mit wenig Senf einstreichen. Zwiebel längs halbieren und zu Scheiben schneiden. Knoblauch hacken. Speck zu kleinen Würfeln schneiden.

Ofen auf 70° vorheizen.

Schweinskotelett beidseitig in Bratbutter eher leicht anbraten, auf einen Teller legen und in den Ofen schieben.

Speck, Knoblauch und Zwiebel in der gleichen Pfanne dünsten bis beide glasig werden. Mehl zugeben und mitdünsten, dabei gut vermischen. Bier zugießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Sauerrahm unterrühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kotelett anrichten und mit der Sauce übergießen.







