Bauernkotelett mit marinierten Röstzwiebeln

Das Bauernkotelett, oft auch Metzgerkotelett genannt, zeichnet sich durch eine dicke Fettschicht mit der Schwarte aus. Das Fett muss nicht mitgegessen werden, es verleiht dem Kotelett jedoch beim Braten einen guten Geschmack und macht es saftig. Zu diesem rustikalen Stück passen kräftig geröstete Zwiebeln (Bölleschweizi) ausgezeichnet. Sie werden nach dem Rösten mit Madeira, zusammen mit wenig Dörrtomaten, ein paar Minuten geschmort, das macht sie etwas weicher und verleiht ihnen eine zusätzliche, weinige Würze.

Zutaten

1	Schweinskotelett mit Schwarte, ca. 300g
	Salz, Pfeffer und Dijon-Senf
70g	Zwiebel
1Tl	Mehl
1	eingelegte Dörrtomate
7cl	Madeira
3El	Rapsöl
	Bratbutter

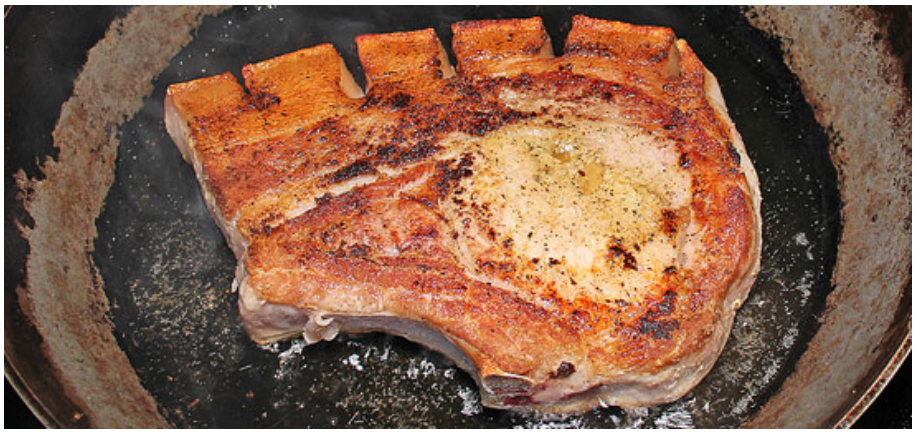
Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Schwarte 3-4 mal einschneiden, damit sich das Kotelett beim Braten nicht zusammenzieht. Beidseitig mit Salz und pfeffer würzen und mit wenig Senf einreiben.

Zwiebel zu Ringen schneiden und mit dem Mehl vermischen. Dörrtomaten klein würfeln.

Zwiebelringe in reichlich Rapsöl braten bis sie dunkelbraun sind, dabei ab und zu wenden. Sie dürfen nicht schwarz werden, da sie dabei bitter und schlecht verträglich würden. Überschüssiges Öl abgiessen, die Dörrtomaten zugeben und vermischen.

Madeira zugiessen und leicht köchelnd bis auf einen kleinen Rest einkochen lassen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Kotelett auf beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Pfanne von der Kochplatte ziehen, das Kotelett nochmals wenden, einen Deckel aufsetzen und das Kotelett ca. 4 Minuten nachziehen lassen.

Kotelett auf einem heissen Teller anrichten und nach Belieben etwas Bratensaft darübergiessen. Röstzwiebeln auf das Kotelett geben.