



## Schweinskotelett an Süssmost-Senf-Zwiebelsauce

Die Süssmostsauce ist gar nicht so süß, fertig zubereitet ist von mehr von einer fruchtigen Säure geprägt. Senf und Zwiebel sind dabei eher dezente Begleiter. Am besten schmeckt die Sauce mit frischem, trübem Süssmost, von daher ist es ein feines Herbstmenu.

Das Kotelett hab ich nur kurz und scharf angebraten und danach im Ofen bei 100° während 20 Minuten durchgegart. Das passte: Das Kotelett war saftig und zart.

### Zutaten

- 1 Schweinskotelett (200g, ca. 2 cm dick)
- 1,5dl frischer Süssmost
- 1/2 Zwiebel
- 1-2TL Dijon-Senf
- 1El Sauerrahm
- 3 Zweige frischer Thymian
- 2-3 dünne Apfelschnitze
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

### Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fettstreifen an der Seite 2-3 Mal einschneiden. Salzen und pfeffern. Thymianblättchen abzupfen und auf dem Fleisch leicht festdrücken.

In Bratbutter auf jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten. Auf einen Teller geben und im Ofen bei 100° 20 Minuten nachziehen lassen.

Zwiebel längs zur Schale in ca. 2mm dicke Streifen schneiden. Hitze reduzieren und die

Zwiebel kurz andünsten. Süssmost dazugeben und kräftig kochen lassen bis er fast ganz eingekocht ist. Gegen Schluss beginnt der Most zu caramolisieren, sobald ein leichter Caramelduft aus der Pfanne steigt, Temperatur zurückstellen und 2-3 Schlucke Wasser zugeben. Senf zugeben und gut verrühren. Sauerrahm zugeben und verrühren und nur noch ganz leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluss die Apfelschnitze kurz mitköcheln lassen.

Anrichten und mit den Apfelschnitzen dekorieren.





*Süssmost mit der Zwiebel einkochen lassen*

