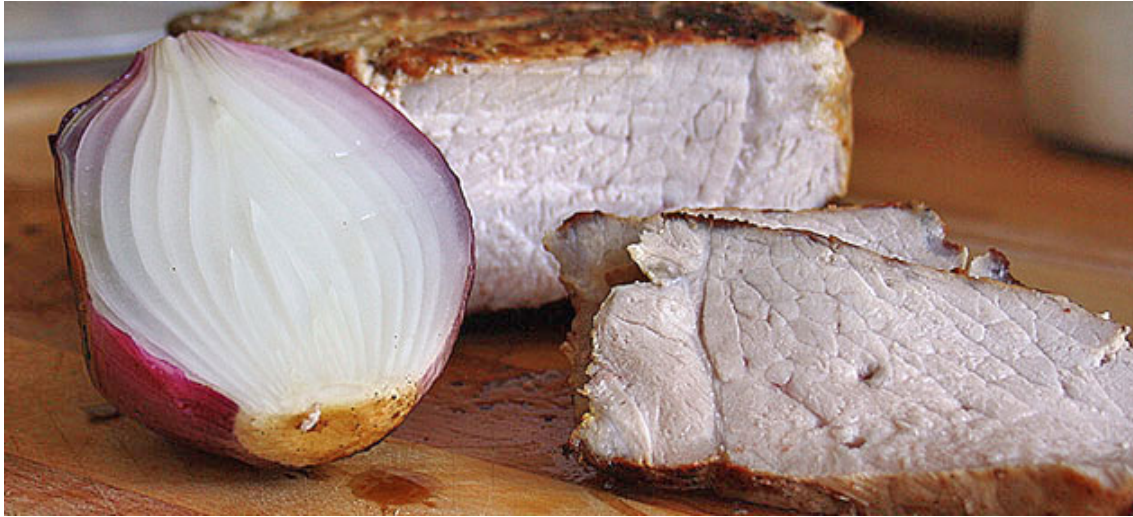




Schweinskotelett double mit Zwiebel und Bratkartoffeln

Alles aus einer Pfanne. Kotelett, eine ganze Zwiebel und Kartoffeln. Aus einer ofentauglichen Eisenbratpfanne notabene. Da kommt auch in der Küche so etwas wie ein Grill-Feeling auf.

Das Schweinskotelett ist ein Zweireiher, also über zwei Rippen geschnitten. Das dicke Stück behält den Saft besser und dass es beim Anrichten längs zur Faser geschnitten wird, tut dem Genuss keinen Abbruch. Eine unkomplizierte Sache mit wenig Zutaten.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Schweinskotelett double
- 1 grosse rote Zwiebel
- 4 junge Kartoffeln (z.b. Annabelle)
- Senf, Salz und Pfeffer
- reichlich Bratbutter

Die Fettschicht des Schweinskoteletts kreuzweise einschneiden, salzen , pfeffern und üppig mit Senf einreiben. Ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Kartoffeln (mit feiner Schale) waschen und abbürsten. Von der Zwiebel die äussersten, trockenen Schale befreien.

Kotelett zuerst auf der Fettseite anbraten, dann Ober- und Unterseite schön braun anbraten. Daneben können die Kartoffeln und die Zwiebel bereits mitgebraten werden. Beides mit etwas Salz bestreuen. Zwiebel und Kartoffeln zwei, dreimal wenden. Das dauert ca. 10 Minuten. Danach in den auf 130° vorgeheizten Ofen schieben. Bratenthermometer einstecken (darf den Knochen nicht berühren) und auf ein Kerntemperatur von 60° garen. Das dauerte bei mir knapp eine Stunde. Danach Ofen ausschalten, Türe einen Spalt weit öffnen (Holzkelle einklemmen) und 15 Minuten nachziehen lassen.



Beim Anrichten der Fleisch mit etwas Saft aus der Pfanne beträufeln: "No e chli Schmutz drüber..." Schmutz bedeutet mundartlich nicht Dreck sondern ausgelassenes Fett (Schmalz) vom Braten. Der Ausdruck wurde in der prächolesterinen Zeit häufig verwendet.