

Bauernkoteletts

Zutaten für 6 Personen:

6 Schweinekoteletts, Salz und Pfeffer, Mehl zum Bestauben, Öl, ca. ¼ l Suppe, 100 g Speck, 100 g Zwiebeln, 300 g rohe speckige Erdäpfel, 100 g Eierschwammerl, 1 Knoblauchzehe, gemahlener Kümmel, etwas gehackte Petersilie;

Zubereitung:

Schweinekoteletts zart klopfen, Ränder leicht einschneiden, würzen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts auf beiden Seiten braun anbraten und warm stellen.

Zwiebel und Erdäpfel schälen und in größere Würfel schneiden. Speck klein schneiden und die Eierschwammerl je nach Größe halbieren oder vierteln. Im Brazenrückstand Speck, Zwiebel, Erdäpfel anrösten. Die Eierschwammerl dazugeben, würzen, mit Suppe aufgießen und die Koteletts einlegen. Etwa 15-20 Minuten dünsten und vor dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreuen!

Tipp: Statt Eierschwammerl schmecken auch braune Champion sehr gut!