

Koteletts mit Röstgemüse

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Koteletts (vom Karree oder Schopfbraten), etwas Butterschmalz zum Anbraten,

1 Zwiebel, 100 g Speckwürfel, 100 g Pilze (Champignons, Eierschwammerl,...)

300 g Gemüse (Karotten, gelbe Rüben, etwas Sellerie, Lauch, Bohnen, Mais,...)

Kümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch etwas flach drücken und würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten je ca. 5-7 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Im Bratenrückstand die feingewürfelte Zwiebel anrösten und den Speck mitrösten. Das würfelig geschnittene Gemüse und die blättrig geschnittenen Pilze dazu geben und bissfest dünsten.

Fein gehackten Knoblauch dazugeben und nach Geschmack würzen.

Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp:

Dazu passen Braterdäpfel sehr gut:

Dafür speckige Erdäpfel kochen, schälen und vierteln.

Evtl. leicht salzen und mit Mehl bestäuben. In Öl rundherum knusprig braten.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!