

Überbackene Koteletts

Zutaten:

6 Koteletts (ausgelöst und nicht zu dick geschnitten), Butterschmalz zum Anbraten, Salz, Pfeffer, 150 g Champions, 100 g Schinken, 1 Zwiebel, ½ Becher Obers oder Sauerrahm, geriebener Käse

Zubereitung:

Die Koteletts würzen und in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten scharf anbraten.

Das Fleisch herausnehmen und in eine vorbereitete Pfanne legen. Im Bratenrückstand die kleingeschnittene Zwiebel, den würfelig geschnittenen Schinken und die blättrig geschnittenen Champions anrösten. Obers oder Rahm dazugeben und etwas einkochen lassen. Würzen und ein wenig überkühlen lassen.

Diese Masse auf die Koteletts verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backrohr bei 190°C ca. 10-15 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!