

Koteletts französisch

Für 8 Portionen

250 g Speck, geräuchert 10 Schweinekoteletts, gewürzt 400 g Sahne, steifgeschlagen
5 Knoblauchzehen, gehackt 250 g Käse, gerieben

Den Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen; darin die gewürzten Koteletts anbraten, zugedeckt bei kleiner Flamme kurz dünsten. Fleisch in Form oder auf's Blech legen, Bratensaft und Speckwürfel darüber gießen. Steif geschlagene Sahne auf das Fleisch verteilen. Gehackten Knoblauch und Emmentaler darüber streuen. 20-25 Min. bei starker Hitze im Ofen überbacken.

NN am 01. Juli 2024