

KOTELETTS MIT MONTMORENCY KIRSCHSAUCE

Montmorency Kirschen geben den Koteletts ein feines Aroma.



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 2 Schweinekoteletts ohne Knochen, ca. 1,5 cm dick
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel Rapsöl
- 1/2 Tasse Zwiebeln, gehackt
- 1 Tasse Hühnerbrühe
- 1/3 bis zu 1/2 Tasse getrocknete Montmorency Sauerkirschen
- 2 Teelöffel Orangenmarmelade
- 1 Teelöffel Balsamico-Essig

• optional:

Chiliflocken nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Koteletts von jeder Seite 3 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und bei Seite stellen.

Die Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten, dann die Hühnerbrühe, die Montmorency Kirschen, die Marmelade, den Essig und nach Wunsch die Chiliflocken zugeben.

Alles zum Kochen bringen und solange kochen lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist.

Dann die Hitze herunterschalten, die Koteletts zugeben und erwärmen (ca. 5 Minuten).

Die Sauce abschmecken und servieren.