Schweine-Koteletts mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Zum Kurzbraten bieten sich die unterschiedlichsten Fleischsorten von den unterschiedlichsten Tieren an. Bei letzteren seien hier nur Rind, Schwein und Geflügel als erstes genannt. Etwas ausgefallener wäre dann schon Pferd. An Fleischsorten hat man die Wahl zwischen edlen Stücken wie Filetsteak, Lende, Rumpsteak, Entrecôte oder Roastbeef.

Aber es müssen zum Kurzbraten nicht immer unbedingt Steaks sein. Einige schöne Schweine-Koteletts – mit oder oder Knochen – tun es manchmal auch. Zumal, wenn man sie gut durchbrät und sehr kross brät. Und dann mit einigen gebratenen Zwiebelringen und etwas Kräuterbutter verfeinert.

Ich würze die Koteletts nur mit gemahlenem Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer.

Da Schweinefleisch Bakterien enthalten kann, die gesundheitsschädlich sind, sollte man Schweinefleisch immer gut durchbraten. Ich gebe den Koteletts auf jeder Seite jeweils gute 3–4 Minuten im siedenden Butterschmalz.

Das Ganze bietet sich natürlich jetzt bei diesem schöner und wärmer werdenden Wetter an, dass man es draußen auf dem Grill zubereitet.

Lecker!

Schweine-Koteletts mit Zwiebeln und

Kräuterbutter



6. Mai 2017
von Thobie
Kategorie Schwein
Kross gebratene Koteletts
Personen
2
Zubereitungszeit
2 Minuten
Garzeit
10 Minuten
Gesamtzeit
12 Minuten



Zutaten

- 4 Schweine-Koteletts (à etwa 200 g)
- 5 Schalotten
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- gemahlener Kreuzkümmel
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Butterschmalz

Anleitung

1. Schalotten putzen, schälen und quer in Ringe schneiden.
2. Koteletts auf jeweils beiden Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
3. Butterschmalz in einer großen und einer kleinen Pfanne erhitzen.
4. Schalottenringe in der kleinen Pfanne einige Minuten kross anbraten.
5. Parallel dazu Koteletts in der großen Pfanne auf jeweils beiden Seiten sehr kross etwa 3–4 Minuten anbraten.
6. Koteletts herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.
7. Auf jedes Kotelett Schalottenringe geben.
8. Daneben jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter drapieren.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Kotelett,
Kräuterbutter,
Schalotten

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2017/05/06/schweine-koteletts-mit-zwiebeln-und-kraeuterbutter/