



Schweineschnitzel „Kostiza“



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinekoteletts mit Knochen (frisch geschnitten),
- 50 ml Weißwein (trocken),
- 100 ml Fleischbrühe,
- 1 Knoblauchzehe,
- 2 EL Dill (frisch gehackt),
- 2 EL Stangen-Sellerielaub (frisch gehackt),
- Salz und Pfeffer





Zubereitung

Schweinekoteletts mit Knochen frisch vom Fleischer schneiden lassen, nur leicht klopfen.

Mit dem Wein benetzen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann 15 Minuten ruhen lassen.

Beidseitig kurz anbraten, ca. 20-30 Sekunden von jeder Seite. Mit Knoblauch einreiben und in eine Keramik- oder Emaillepfanne legen.

Aus Bratenfond, Fleischbrühe und fein gepresstem Knoblauch eine Soße (Mushdej) herstellen.

Fleisch mit der Mushdejsauce begießen, mit Kräutern (Dill und gehackten Sellerieblättern) bestreuen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten sacht garziehen lassen.

Mit einer Beilage aus Tomaten, gerösteten Zwiebeln und Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!

