



Schweinekotelett mit Äpfeln und Zwiebeln

Rezept für 2 Personen:

- 2 Schweinekoteletts
- 1 großer Apfel
- 1 rote Zwiebel
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 ml Geflügelfond
- 1 TL Dijon Senf
- Fleur de Sel
- Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Apfel und geschälte Zwiebel in feine Spalten schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin einige Minuten anbraten. Thymian und Rosmarin hinzufügen. Senf mit Geflügelfond verrühren, angießen und für einige Minuten einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.

Schweinekoteletts mit Fleur de Sel würzen und von beiden Seiten scharf angrillen. Indirekt weitergrillen bis eine Kerntemperatur von ca. 68 °C erreicht ist.

Kotelett mit der Apfel-Zwiebel-Mischung auf einem Teller anrichten.