



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Rotweinkoteletts

1 Zwiebel
1/4 l Rotwein
1 EL Pfefferkörner
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
1/8 l Olivenöl
4 Schweinekoteletts
20g Butterschmalz
Salz



**Rotweinkoteletts
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und zusammen mit Rotwein, Pfefferkörnern, Thymian, Rosmarin und Olivenöl verrühren. Die Koteletts in eine Schüssel legen und über Nacht in der Marinade im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Fleisch herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und im heißen Butterschmalz von jeder Seite 3-4 Minuten braten. Dann salzen. Die Marinade durch ein Sieb gießen. Die Koteletts warm stellen. Die bei starker Hitze auf ca. 200 ml einkochen lassen. Dazu passen Salzkartoffeln, Reis, Pommes frites usw.