

# Schweinskoteletts mit Knoblauch, Gouda-Thymian Kruste, Sherry-Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das kann man aus einem schnöden Schweinekotelette zaubern, pikant-schmackig-stimmig, schnell gemacht

## Zutaten

- 4 Schweine-Stielkoteletts à 180 g, küchenfertig
- 2 Rosmarin Zweige, gezupft, gehackt
- 80 g geriebener Gouda mit 1 El Butter, etwas Paprika und dem Rosmarin gemischt
- 2-3 geschälte Knoblauchzehen, gestiftet
- 1 Tl Senf
- 50 ml trockener Sherry
- 2 El Olivenöl
- 1/2 El Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

In die Schweinekotelette mit einem spitzen, scharfen Messer kleine Schnitte einschneiden und jeweils 1 Knoblauchstift hinein drücken.

### Schritt2

Den gehackten Rosmarin in etwas Olivenöl geben, die Kotelette bestreichen. Danach salzen und pfeffern, dünn mit Senf einstreichen, leicht in Mehl wenden.

### Schritt3

Den Backofen auf höchste Stufe hoch fahren, die Kotelette, in einer Stielpfanne, auf jeder Seite nur kurz anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt4**

In eine Auflaufform geben und die Käsemasse als Haube darüber verteilen. Auf der 2. Schiene von oben, 5-6 min. zu Ende garen und appetitlich bräunen.

#### **Schritt5**

In der Zwischenzeit den Bratensatz mit dem Sherry ablöschen und auf die benötigte Menge einkochen lassen, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Dazu schmeckt mit frisches Gemüse wie: Blattspinat, Vichy-Möhren oder Kohlrabi

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte **Tags:** Hauptgericht, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinskoteletts-mit-knoblauch-gouda-thymian-kruste-sherry-sauce/>