

Schweinekoteletts in Paprikasauce

Zutaten für:

2 Portionen

2		Schweinekoteletts
		Salz
	Etwas	Mehl
	Etwas	Olivenöl
1		Zwiebel
2	Teel.	Senf (Dijon)
1	Teel.	Tomatenmark
2	Teel.	Paprikamark (evtl.)
		-- oder --
1	Teel.	Scharfes Paprikapulver
1-2		Paprikaschoten, evtl. rote und grüne
1/2	Teel.	Zitronensaft
1/8	Ltr.	Wasser oder Gemüsebrühe
3	Essl.	Crème fraîche

Zubereitung:

Die Koteletts salzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und in heissem Olivenöl von beiden Seiten gut anbraten bzw. durchbraten, dann herausnehmen, auf einem Teller mit Alufolie abdecken.

Die Zwiebel würfeln, Paprikaschote in kleine Streifen schneiden.

Die Zwiebel in dem Bratenfett glasig dünsten, Paprikaschotenstreifen zugeben und mitdünsten (sie sollen aber noch knacksig bleiben). Senf und Tomatenmark (evtl. Paprikamark) zugeben, ganz kurz mitrösten, mit Wasser/Brühe ablöschen, alles aufkochen und den Bratensatz von der Pfanne lösen. Mit Paprikapulver und Zitronensaft und wenn nötig mit Salz würzen.

Die Koteletts zurück in die Sauce legen und zugedeckt kurz erwärmen. Zum Schluss die Crème fraîche unterrühren. Die Sauce dann nicht mehr aufkochen.

Dazu gabs Bohnen und Baguette

,