

Italien: Spinu di Maiale (Schweinekotelett)

Zutaten für:

4 Personen

1	kg	Schweinekotelett
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
1/2	Bund	Petersilie
200	Gramm	Oliven
2	Essl.	Olivenöl
1	Glas	Wein (Vernaccia) oder Rotwein
		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Petersilie fein hacken, Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden.

Zubereitung:

Die Koteletts in Olivenöl auf beiden Seiten scharf anbraten, herausnehmen. Die Zwiebeln in der Pfanne leicht andünsten, den Knoblauch in ganzen Stücken und die Lorbeerblätter zufügen.

Mit dem Wein ablöschen, die Koteletts zurück in die Pfanne geben und den Wein einkochen lassen. Salzen und pfeffern.

Etwas warmes Wasser begeben und weiter einkochen lassen. Am Ende die ganzen Oliven und die Petersilie zugeben. Kurz vor dem Anrichten den Knoblauch und die Lorbeerblätter aus der Sosse entfernen. Heiss servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Spülen: Schneidebrett, Küchenmesser, Esslöffel, Pfanne