

REZEPT



Schweinskotelett Dracula

4 Schweinskoteletts à ca. 180 g

Marinade

4 Knoblauchzehen fein hacken

1 Esslöffel Senf

4 Blätter Salbei

1 Zweig Rosmarin



Alles gut mischen. Die Koteletts begeben, darin wenden.

4 ganze Knollen Knoblauch halbieren. In eine feuerfeste Form geben. Mit Olivenöl beträufeln.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 30 ca. Minuten braten. Immer wieder mit Öl Übergiesen.

Die Koteletts kurz auf beiden Seiten anbraten und zu dem Knoblauch im Ofen legen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen.

Die Koteletts auf Teller geben. Die Knoblauchhälften dazugeben und mit der Sauce übergiessen.

