



**Kochen  
mit Globus**



**Schweinekotelett  
mit Honig-Balsamico Sauce**




## Zutaten:

4 Schweinekoteletts  
1 TL getrockneter Thymian  
80 ml Olivenöl  
200 ml Fleischbrühe  
200 ml Sahne  
70 g Honig

70 ml Aceto Balsamico  
etwas Zitrone  
100 g Zwiebeln  
600 g Kartoffeln festkochend  
Salz, Pfeffer, Majoran,  
Cayennepfeffer oder  
Piment d'Espelette

*Dazu passt:  
ein kühles Weizenbier*

 4 Personen

 50 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Den Thymian und eine kräftige Prise Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer mit gut 1 EL Olivenöl vermischen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und den Fettrand einschneiden. Das Fleisch mit dem Würzöl bepinseln und – wenn möglich – ca. 2 Stunden marinieren.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser garen. Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne das restliches Öl erhitzen und die Koteletts darin bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten je nach Dicke 4–6 Min. braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und im Ofen ca. 10 Min. nachziehen lassen.

Den Bratansatz in der Pfanne sofort mit der Brühe und der Sahne ablöschen und cremig einköcheln lassen. Den Honig und den Balsamico unterrühren und alles mit Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer sowie Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Die Zwiebeln und die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran abschmecken.

Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, salzen und mit der Sauce und den Bratkartoffeln anrichten.

