

Spezialitads dal Grischun



GEFÜLLTE SCHWEINSKOTELETTE MIT MAKKARONI

Währschaftes Essen an kalten Wintertagen

Zutaten

(für 4 Portionen)

14 Schweinskoteletten ca. 150 - 180 g (vom Metzger einschneiden lassen)
4 kleine oder 8 grosse Tranchen Rohschinken
Senf
Rosmarinnadeln
Salbeiblätter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Makkaroni

400 g Makkaroni oder andere beliebige Teigwaren
50 g frische Butter
100 g geriebener Parmesankäse
1 Zwiebel

Tip für die Zubereitung: Die Beilage vor dem Braten der Côtelettes zubereiten, erst bei Halbzeit das Fleisch braten.

Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 30 Minuten, Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten)

- Die Schweinskoteletten mit Salz und Pfeffer

innen und aussen würzen, dann den Rohschinken mit den frischen Salbeiblättern und den Rosmarinnadeln bestreuen und diese in die Fleischtaschen einschieben und dann die Taschen mit einem Zahnstocher schliessen.

- In der Bratpfanne mit heisser Bratbutter oder Bratoel langsam goldgelb braten. Die Hitze nach einigen Minuten reduzieren, damit das Bratgut durchgebraten wird und auch der Schinken warm ist. Die fertige Kotelette mit einem Salbeiblatt und einem Zitronenschnitz garnieren.

Zubereitung Beilage

- 3 Liter Salzwasser zum Siedepunkt bringen und einige Tropfen Olivenöl zugeben. Die Teigwaren al dente kochen, (Angaben auf der Verpackung beachten) Zwiebel in feine Ringe schneiden und kurz in der Butter anbraten. Schütten Sie die Teigwaren in einem Sieb ab und geben Sie diese in eine feuerfeste Schüssel. Die gerösteten Zwiebeln darüber verteilen, mit dem Parmesankäse bestreuen und einige Butterflocken dazugeben. Überbacken Sie die Beilage nur kurz im heissen Ofen. Mit grünem Salat serviert

schmeckt diese Mahlzeit vorzüglich.