



SCHWEINSCÔTELETTES, UNPANIERT

Für 6 Personen

6 Schweinscôtelettes

50 g Bratfett

Gewürz

Zitrone

Bouillon

Die Côtelettes klopfen, das Fleisch am Knochenende etwas zurückstossen, würzen, im heissen Bratfett gelb-braun anbraten.

Die Pfanne zudecken und Côtelettes während 35 – 40 Minuten, je nach Grösse, langsam braten.

Beim Anrichten die Côtelettes auf eine vorgewärmte Platte legen, den Fond mit wenig Wasser oder Bouillon auflösen und zu den Côtelettes giessen, mit Zitronensaft beträufeln.

Beilage: Spaghetti