Champignon-Koteletts

Die Champignon-Koteletts mit pikanter Pilzsauce sind ein beliebtes Rezept für ein vorzügliches Mittagessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinekoteletts
400 g	Champignons
1 Prise	Salz und Pfeffer
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
2 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 EL	Butter
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
150 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **Champignon-Koteletts** die Champignons putzen, waschen und in blättrige Scheiben schneiden. Mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln. Die Schweinekoteletts leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und klein zerschneiden.

2. Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen und im Backrohr bei zirka 60 °C warm stellen. Die Butter im Bratenrückstand schmelzen, Zwiebeln und Champignons zugeben und glasig anrösten. Das Paprikapulver und Tomatenmark zugeben und einrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei reduzierter Temperatur einkochen lassen. Die Champignon-Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Die Koteletts in die Sauce legen und zirka 3 Minuten

ziehen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Zu den Champignon-Koteletts zum Beispiel als Beilage Petersilienkartoffeln, Spätzle, Bandnudeln oder Reis und einen grünen Blattsalat reichen.