

Kräuter-Schopfkotelett

Das zarte und schmackhafte Kräuter-Schopfkotelett ist ein vorzügliches Rezept für Fleischliebhaber. Die köstliche Hausmannskost gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk. Schopfsteaks
Salz und Pfeffer
Mehl
2 EL Butterschmalz
150 ml Rinderbrühe
1 TL Senf
3 EL Schlagobers
0.5 TL Rosmarin (getrocknet)
0.5 TL Thymian (getrocknet)
0.5 TL Majoran (getrocknet)
Pfeffer
1 Handvoll frische Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Kräuter-Schopfkoteletts** das [Fleisch](#) mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite leicht in Mehl wenden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Koteletts zuerst auf der bemehlten Seite, dann auf der anderen Seite einige Minuten goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Den Bratensatz mit Rindsuppe ablöschen, kurz aufkochen und die Hitze reduzieren. Nun Senf und Schlagobers einrühren, frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Majoran

hinzufügen und mit Pfeffer würzen. Die Sauce leicht einkochen lassen, bis sie cremig wird, nochmals mit Salz abschmecken. Die Koteletts zurück in die Pfanne legen und ein paar Minuten darin ziehen lassen, damit sie das volle Aroma aufnehmen. Zum Servieren die Kräuter-Schopfkoteletts mit frischer Petersilie bestreuen.

Unsere Empfehlung

Bratpfanne 32 cm, mit
kratzfester Titanium
antihaft-Beschichtung



[hier bestellen](#)



Tipp

Zum Kräuter-Schopfkotelett Kartoffel-Wedges, Bratkartoffeln, Püree, Reis, Spätzle oder gedämpftes Gemüse servieren.