

Ofen-Koteletts mit Champignons

Wenn es draußen wieder etwas Kühler wird, schmecken die Ofen-Koteletts mit Champignons besonders gut. Ein Rezept, das auch deinen Lieben begeistern wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Zum Abdecken

1 Stk. Alufolie

Für die Koteletts

4 Stk. Schweinekoteletts

Nach Belieben Senf (mittelscharf/zum Einstreichen)
--

Nach Belieben Salz und Pfeffer (zum Würzen)

Zum Belegen

3 Stk. Zwiebel (mittlere Größe)

400 g Frische Champignons (am besten braune)
--

Für die Sauce

400 ml Schlagobers

Nach Belieben Salz und Pfeffer (zum Würzen)

Nach Belieben Speisestärke (optional)

Zum Garnieren

2 EL Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Ofen-Koteletts mit Champignons** den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen und ein gefettetes tiefes Backblech bereithalten. Dann die Koteletts leicht klopfen.
2. Nun das Fleisch von beiden Seiten dünn mit Senf einstreichen.
3. Danach die Koteletts von beiden Seiten nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Jetzt die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Diese anschließend gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
5. Nun die Koteletts darauf legen.
6. Als nächstes das Blech mit Alufolie abdecken und mit einem spitzen Gegenstand ein paar Löcher in die Folie stechen. Die Koteletts sollten nun ca. 60 Minuten im Ofen garen.
7. Derweil die Champignons putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
8. Danach das Schlagobers nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anmerkung: Wer lieber eine etwas dickere Saucen mag, sollte jetzt das Schlagobers mit etwas Speisestärke anrühren. Dieser Schritt ist allerdings optional.
9. Jetzt noch die Petersilie waschen, trocknen, zupfen und fein hacken.
10. Dann das Blech aus dem Ofen holen, die Alufolie vom Blech nehmen und die Champignons gleichmäßig über das Fleisch verteilen.

11. Danach das Schlagobers gleichmäßig über die Champignons verteilen. Die Koteletts sollten nun weitere ca. 25-30 Minuten ohne Alufolie im Ofen garen.
12. Vor dem Servieren das Fleisch mit der gehackten Petersilie garnieren. Dazu schmeckt zum Beispiel Reis und ein frischer grüner Salat.

Tipp

Wer möchte, kann die Ofen-Koteletts mit Champignons zusätzlich mit etwas geriebenen Käse gratinieren. Zudem kann man natürlich auch andere Pilze verwenden und als Beilagen Kartoffeln oder ein Stück Weißbrot reichen.