

# Schweinekotelett auf Eierreis

Für den richtig großen Hunger! Deftiges Rezept für Schweinekotelett auf Eierreis mit japanischem Reiswein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

2 Stk.	Schweinekoteletts (ohne Knochen)
50 g	Semmelbrösel
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
30 g	Mehl
300 g	<a href="#">Reis</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
300 ml	Hühnerbrühe
2 EL	Sojasauce
2 Stk.	<a href="#">Eier</a> (für den Reis)
1 EL	Reiswein
	Öl (zum Braten)

## Zubereitung

1. Für das **Schweinekotelett auf Eierreis** zu Beginn die Koteletts vorsichtig flach klopfen. Mehl, Semmelbrösel und Ei auf drei tiefe Teller aufteilen. Das Ei leicht verquirlen. Die Koteletts nacheinander zuerst durch das Mehl ziehen, dann durch das verquirlte Ei und zum Schluss durch die Semmelbrösel. Dieses nur leicht einklopfen, nicht festdrücken. Die vorbereiteten Koteletts auf einen Teller setzen, mit Frischhaltefolie umwickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Nach der Ruhezeit das Öl 2 Zentimeter hoch in den Wok oder eine Pfanne mit hohem Rand einfüllen und gut vorheizen. Das Backrohr auf 100 Grad vorheizen. Die Koteletts abermals durch das Ei und die

Semmelbrösel ziehen, anschließend in die Pfanne setzen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Koteletts etwa 4 bis 5 Minuten braten, dann wenden und fertig goldbraun braten.

3. Inzwischen Salzwasser für den Reis aufkochen, den Reis zugeben und ausquellen lassen. Die fertigen Koteletts aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden (etwa 2 Zentimeter dick). Die Fleischstreifen zum Warmhalten in den Ofen geben. In einer zweiten Pfanne Hühnerbrühe, Reiswein und Sojasauce erhitzen. Die Zwiebelringe zufügen, einmal aufkochen lassen, dann 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln.
4. Unterdessen die Eier in eine Schüssel schlagen und leicht verquirlen. Anschließend über die Zwiebelringe gießen, den Deckel aufsetzen und 1 bis 2 Minuten lang stocken lassen. Den fertig gegarten Reis auf Schalen verteilen, darüber die Fleischstreifen verteilen und die gestockten Eier samt Sud darüber gießen. Schnell servieren.

## **Tipp**

Zum Schweinekotelett auf Eierreis braucht man keine weitere Beilage, ein frischer Salat schmeckt aber gut dazu.