



Koteletts mit Bundzwiebel-Risotto

- 1 EL Olivenöl
- 3 Bundzwiebeln * mit dem Grün, fein gehackt
- 250 g Risottoreis (z. B. Carnaroli, Arborio)
- 2 dl Apfelwein oder Gemüsebouillon
- ca. 7 dl Gemüsebouillon, heiss
- 3 EL Rahm
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 4 Schweinskoteletts (je ca. 200 g)
- Bratbutter zum Braten
- 0.5 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1.5 dl Apfelwein oder Gemüsebouillon

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 5 Min. andämpfen. Die Hälfte der Zwiebeln herausnehmen, beiseitestellen.

Reis unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Apfelwein dazu giessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazu giessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und «al dente» ist.

Beiseite gestellte Zwiebeln und Rahm darunter rühren, würzen.

Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Teller und Platte vorwärmen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Koteletts beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 5 Min. fertig braten, herausnehmen, würzen, zugedeckt warm stellen.

Bratfett auftupfen. Apfelwein dazu giessen. Bratsatz lösen, bei mittlerer Hitze auf ca. 1 dl einköcheln. Ausgetretenen Saft der Koteletts dazu giessen, kurz weiterköcheln. Mit Koteletts und Risotto auf den vorgewärmten Tellern anrichten.