



Kräuterkoteletts in Senf-Sahnesoße

Man nehme für 4 Portionen:

4 Steil- oder Nackenkoteletts	
2 Rosmarinzweige	Blätter von den Stielen zupfen und hacken
2 TL Wacholderbeeren	
1 TL schwarze Pfefferkörner	
1 TL grobes Salz	mit Rosmarin, Wacholder und Pfeffer mörsern
40 g Butterschmalz	
200 ml Weißwein	
1 EL körnigen Senf	
100 ml Sahne	
außerdem:	4 Teller vorwärmen

- Koteletts mit der Gewürzmischung einreiben und bei mittlerer Hitze im Butterschmalz braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie eingewickelt warmhalten.
- Bratensatz mit Weißwein loskochen, Senf und Sahne zugeben und die Soße einkochen lassen. Ausgetretenen Fleischsaft von den Koteletts zu der Soße geben. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.

Dazu: Selleriepüree und Speck-Rosenkohl. Gewürztraminer oder Bier.

Übrigens: Bei Bedarf die Soße mit etwas Speisestärke binden.