

## Kotelettes im Stil des alten Hauses

### Zutaten:

4 Schweinekotelettes  
Senf  
Zitronensaft  
Streuwürze  
Rosmarin  
Salbei  
Butter  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 dl Rotwein  
etwas Cognac

- Kotelettes mit Senf bestreichen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Streuwürze, Rosmarin und Salbei würzen, in heisser Butter beidseitig gut anbraten und warmstellen
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in wenig Butter andünsten, mit Wein ablöschen, etwas Cognac beifügen und leicht einkochen lassen
- Kotelettes anrichten, mit der Sauce übergossen und mit frischem Brot servieren

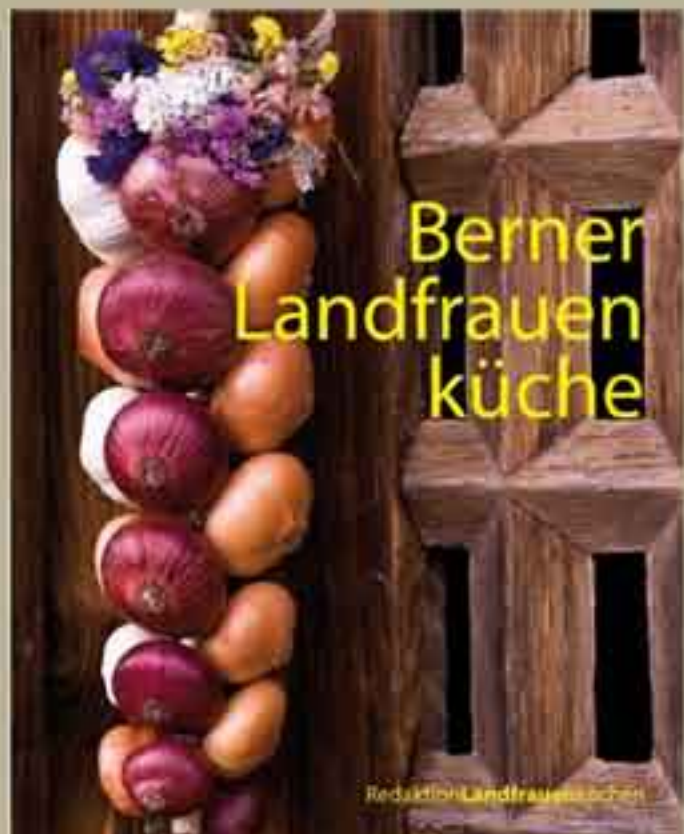
Rezept von Christine Bühler, Tavannes

### BeO-Kochtipps

Montag bis Freitag  
ab 10:30 Uhr

Berner Landfrauenküche  
ISBN: 3-905694-34-4  
EAN: 9783905694345

Aus dem Buch:



88.8  
Megahertz

Radio BeO  
www.radiobeo.ch