

Koteletts „provencale“

Zutaten für 4 Personen:

800 g kleine Kartoffeln
je 2 gelbe und rote Paprikaschoten
2 Zwiebeln
4 Zweige Basilikum
4 EL Margarine oder Butterschmalz
½ EL gehackte Rosmarinnadeln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 Schweinekoteletts (à ca. 220 g)
2 Eier
6 EL Mehl
100 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen oder unter fließendem Wasser abbrausen.
Ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen.
Inzwischen die Paprikaschoten abbrausen, Stielansatz und die Kerne entfernen, Paprika in Rauten schneiden. Die Zwiebeln abziehen, längs halbieren, in dünne Spalten schneiden.
Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen.
Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.
Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze rundum knusprig braten.
Inzwischen die Zwiebelspalten in 1 EL heißer Margarine anbraten. Die Paprikarauten dazugeben und ca. 7 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
Mit gehacktem Rosmarin, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
Koteletts abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Eier verquirlen. Koteletts nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin bei mittlerer Hitze je Seite 5-6 Minuten goldgelb braten.
Die gebratenen Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Koteletts und dem Paprikagemüse auf Tellern anrichten. Mit den klein gezupften Basilikumblättchen garnieren.

Bon appétit!