

Kotelett Katalan

Zutaten :

4 Schweinekoteletts
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Strauchtomaten
2 getrocknete Lorbeerblätter
180 ml Weißwein
200 g Chorizo
frisches Basilikum

Salz & Pfeffer

Beilage: Ofenkartoffeln, grüner Salat

Koteletts salzen und pfeffern und in heißem Olivenöl anbraten und beiseite stellen (Koteletts müssen nicht durchgebraten werden, da sie später wieder in die Sauce kommen und dort fertig garen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln oder in feine Scheibchen schneiden.

Stielansatz der Tomaten entfernen und Tomaten würfeln

Eventuelle Haut von der Chorizo entfernen und die Wurst in ca. 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend grob würfeln

Zwiebeln, Knoblauch und Chorizo in Olivenöl bei milder Hitze dünsten.

Sobald die Zwiebeln glasig sind, den Wein angießen, Lorbeerblätter, 5 - 8 Basilikumblätter und Tomatenwürfel zugeben.

Koteletts in die Sauce geben, Deckel drauf und bei halber Hitze mindestens 15 Minuten köcheln lassen (gerne auch 30 Minuten)

Vor dem Servieren nochmal frische Basilikumblätter drüberstreuen