Schweinskotelett an Kümmel-Biersauce mit Tomatenspaghetti

Kümmel und Bier geben zusammen eine würzige Sauce, wie sie in Bayern zu einem Schweinebraten sehr beliebt ist. Sie passt natürlich auch zu einem Kotelett und wird mit dunklem Bier zubereitet noch etwas kräftiger.

Zutaten (pro Portion)

1	Schweinskotelett, ca. 220g
1Tl	Dijon-Senf
15g	Tafelbutter
1Tl	Kümmel
20g	Zwiebel
1/2Tl	Tomatenpüree
1/2Tl	Mehl
1,5dl	dunkles Bier
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinskotelett mindestens 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich mit wenig Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Fettstreifen am am Rand 2-3 mal einschneiden, damit sich das Kotelett beim Braten nicht zusammenzieht.

Kümmel im Mörser gut zerstossen. Zwiebel fein hacken. Tafelbutter aufschäumen lassen, Kümmel und Zwiebel zugeben und ca. 3 Minuten dünsten. Mehl und Tomatenpüree zugeben und gut verrühren. Bier langsam dazugiessen (es kann stark aufschäumen!). Sauce leicht köchelnd auf einen Drittel einkochen lassen (ca. 30 Minuten). Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Kotelett auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Pfanne von der Herdplatte ziehen, einen Deckel aufsetzen und 8 bis 10 Minuten nachziehen lassen. Dazu ist eine Eisenpfanne, die die Wärme gut speichert, ideal.

Kotelett mit viel Sauce anrichten.

In Bayern wird dazu meist Sauerkraut serviert. Aber auch Tomatenspaghetti nach urchiger Schweizer Art passen gut dazu.