Geschmortes Schweinskotelett

Das Schweinskotelett war vom gleichen Stück wie das der gebratenen Variante. diesmal hab ich es nur ganz kurz angebraten und danach in einer kräftigen Sauce mit Tomate, Knoblauch und viel Zwiebel geschmort. Allerdings nicht allzulange, nur 10 Minuten in der leicht simmernden Sauce. Das war bereits ein klein wenig zu lange. Das Kotelett vom Schwein wird leicht etwas zäh. Zäh war es denn nicht, doch hätte ich es mir etwas zarter gewünscht.

Zutaten

1	Kotelett à 300g
1/2	grosse rote Zwiebel
4	Datteltomaten
1	grosse Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Rosmarin
1dl	saurer Most
1dl	Hühnerbouillon
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Für die Dekoration von der Zwiebel zwei schöne Scheiben abschneiden, den Rest der Zwiebel grob hacken. Tomaten vierteln und grob von den Kernen befreien. Knoblauch grob hacken.

Kotelett salzen und pfeffern. In Bratbutter beidseiteig scharf anbraten (je ca. 90 Sekunden). Kotelett aus der Pfanne nehmen. Temperatur zurückstellen und die Pfanne kurzzeitig von der Herdplatte nehmen.

Zwiebel ca. 3 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Datteltomaten und Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten und mit dem sauren Most ablöschen. Rosmarinzweig hineinlegen und köcheln lassen bis der Most fast ganz eingekocht ist (Gut 10 Minuten). Hühnerbouillon dazugiessen und gut verrühren. Mit Pfeffer abschmecken. Kotelett in die leicht simmernde Sauce legen, nach 5 Minuten (resp. 4 Minuten) wenden und nochmals solange garen.

Währenddessen die Zwiebelringe in einer separaten Pfanne anrösten, bis sie dunkelbraun sind.

Sauce auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten, das Kotelett darauflegen und mit denn gerösteten Zwiebelringen dekorieren.