Schweinskotelettbraten mit Dörrbirnen-Thymian-Füllung

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 45 min

Mittel



Zutaten

für 6 Personen

1.8 kg	Kotelett am Stück vom Schweizer Schwein
1 dl	Apfelmost
140 g	Dörrbirnen-Schnitze
0.5 Bund	Thymian
1.2 kg	Lauch
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 dl	Marsala
4 dl	Hühnerbouillon
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	unbehandelte Zitrone
1 EL	Butter
300 g	Risottoreis
2 dl	Weisswein
9 dl	Gemüsebouillon
120 g	Frischkäse
50 g	geriebener Sbrinz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

968	kcal
67 g	Eiweiss
68 g	Kohlenhydrate
42 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Weniger Stress für Schweizer Schweine

So sorgt Schweinehalter Chappuis für eine möglichst stressfreie Haltung und beste Fleischqualität.

Zubereitung

1 Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Most mit den Birnen aufkochen, 1 Minute kochen. Vom Herd ziehen, 10 Minuten ruhen lassen. Thymian abzupfen, hacken. Lauch rüsten, längs halbieren, gründlich abspülen und in ca. 8 cm lange Stücke schneiden. In eine grosse Gratinschale legen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 In das Bratenstück zwischen Knochen und Fleisch eine grosse Tasche schneiden, mit ca. 2 cm Abstand zum Knochen. Tasche mit Thymian und den eingeweichten Birnen füllen, mit Zahnstocher oder Küchenschnur verschliessen. Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Backofen auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorheizen. Öl kräftig erhitzen und den Braten darin rundum anbraten, dann auf den Lauch geben. Bratensatz mit Marsala und Bouillon auflösen und dazugiessen. Braten im heissen Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 40 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und mit Folie bedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

5 Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Zitrone waschen und Schale fein abreiben.

6 Butter schmelzen, darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Reis beifügen, mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Mit heisser Gemüsebouillon angiessen, bis der Reis bedeckt ist. Risotto unter Rühren knapp weich kochen, dabei nach und nach restliche Bouillon beifügen. Zuletzt Frischkäse, Sbrinz und Zitronenschale unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

7 Fleisch in Stücke schneiden, mit Risotto und Lauch auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp: Sie können die Tasche in den Braten auch in der Metzgerei schneiden lassen, wir helfen Ihnen gerne.