



Schweinskotelett mit Steinpilz-Butter-Füllung



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

4 Koteletts vom Schweizer Schwein (à ca. 200 g)
Vom Fleischfachmann eine Tasche für die Füllung hineinschneiden lassen.

10 g getrocknete Steinpilze

2 Zweige Rosmarin

2 EL schwarze Oliven (z.B. Kalamata)

2 EL weiche Butter

2 TL Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zahnstocher

Nährwerte

1 Portion (ohne Bratkartoffeln und Caesar-Salat) enthält ca.:

350 kcal

37 g Eiweiss

1 g Kohlenhydrate

23 g Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Zubereitung

1 Steinpilze in warmem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Rosmarin von den Stielen zupfen und hacken. Olivenfruchtfleisch in Schnitzen vom Stein schneiden. Butter mit einem Schneebesen schaumig rühren und alles mischen.

2 Steinpilze abgiessen, gut ausdrücken und fein hacken. Zur Butter geben, mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, alles gut verrühren und kalt stellen.

3 Schweinskoteletts mit der Steinpilz-Butter füllen und mit Zahnstochern verschliessen.

4 Auf dem heissem Grill mit direkter Hitze von jeder Seite 4–5 Minuten grillieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln und ein Caesar-Salat.



Der feine Unterschied.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**

Schweiz. Natürlich.

