

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.

