Schweinskotelett mit Steinpilz-Butter-Füllung

Meine Wahl.

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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

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