

Spanferkelkotelett

Je Person ein Kotelett

Schwarte einschneiden

In Olivenöl beidseitig kross anbraten

Bei etwas weniger Hitze gar braten, je nach Dicke 7 bis 8 Minuten

Im Backofen bei 80° ruhen lassen

Als Beilagen passen – je nach Gusto:

Kartoffeln (Brat-, Pommes, Backofen-, Röstis)

Gemüse (kandierte Möhrchen, Navets = Rübchen, Kohlrabi)

Salat

