

Polar's Kochstudio
009 / 2008

Kotlett nach Polar's Art

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebel(n), groß
100 g Öl
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 Glas Pfifferlinge, (105 g.)
4 Schweinekotelett
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln und zusammen mit den Kartoffeln in 75g. heißem Öl braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver kräftig würzen und die abgegossenen Pfifferlinge kurz darin erhitzen. Warm stellen. In derselben Pfanne die Koteletts in 25g. Öl in etwa fünf Minuten von jeder Seite braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratkartoffeln mit gehackter Petersilie überstreuen und die Koteletts darauf anrichten. Frischen Salat dazu servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten