

# Rezept Geschmorte Schweinekoteletts mit Salbei und Tomaten

## Zutaten:

25 g Butter  
1 EL Olivenöl  
4 Schweinekoteletts  
Mehl  
2 TL getrockneten Salbei oder 6 – 8 frische Salbeiblätter  
Salz und schwarzen Pfeffer  
200 g italienische Flaschentomaten aus der Dose, in Stücke geschnitten, mit ihrem Saft

## Zubereitung

Einen schweren Topf (oder eine Pfanne) nehmen, in den die Koteletts nebeneinander hineinpassen. Die Butter und das Öl in den Topf geben und den Herd auf mittlere Temperatur schalten.

Wenn die Butter nicht mehr schäumt, die Koteletts in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Das Fleisch zusammen mit dem Salbei in den Topf legen und etwa 1 bis 2

Minuten auf jeder Seite kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomaten mit ihrem Saft hinzufügen. Die Temperatur so regulieren, dass die Flüssigkeit leise köchelt, und den Deckel halb auflegen.

Die Koteletts etwa 1 Stunde schmoren, bis sich das Fleisch weich anfühlt, wenn man mit einer Gabel hineinsticht; zwischendurch von Zeit zu Zeit wenden.

Wenn die Koteletts gar sind, soll die Flüssigkeit zu einer verhältnismäßig dicken Soße eingekocht sein. Ist sie zu dünn, das Fleisch auf eine vorgewärmte Servierplatte legen und die Flüssigkeit bei starker Hitze reduzieren.

Den Topf schräg halten und fast das gesamte Fett abschöpfen. Die Koteletts mit der Soße übergießen und sofort servieren.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)