

# Schweinskotelett mit Senfsauce

## Zubereitung

Backofen auf 150 °C vorheizen. Koteletts salzen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch beidseitig ca. 5 Minuten anbraten. In einer feuerfesten Form in der Ofenmitte ca. 10 Minuten fertig garen.

Dem Bratenrückstand die Schalotten beigegeben, kurz anschwitzen, mit Weißwein und Rindsbouillon ablöschen und auf ein Drittel einkochen. Crème fraîche darunter ziehen, kurz aufkochen und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter darunter rühren.

## Zutaten für 8 Portionen

8	Schweinskoteletts, à ca. 220 g
	Salz
3 EL	Öl
Für die Sauce:	
Senfsauce:	
1 ½ EL	Schalotten, gehackt
200 ml	Wein, Weißwein
200 ml	Rindsbouillon
200 ml	Crème fraîche
1 ½ EL	Senf
1 EL	Kalte Butter
	Salz und Pfeffer