

Marinierte Koteletts mit Spiegelei



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Krause Petersilie	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kotelettfleisch	4 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Chilipulver	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	½ Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.

Zubereitung:

Fleisch trocken tupfen, die Fettränder mit einem scharfen Messer 0,5 cm weit einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht aufdrehen.

Fleisch beidseitig salzen, pfeffern, mit Chilipulver bestreuen und in eine verschließbare Schüssel geben.

Mit den gehackten Kräutern, Knoblauch und Zwiebel bestreuen, mit etwas Olivenöl übergießen und mindestens zwei Stunden kühl ziehen lassen.

Beschichtete Pfanne erhitzen und Koteletts darin beidseitig anbraten.

WICHTIG: Die Koteletts nur ein Mal wenden und nie anstechen!

Wenn die Koteletts fast durch sind in einer separaten Pfanne Spiegeleier zubereiten und gemeinsam mit den Koteletts und einer Beilage (z.B. Reis, Salat, Kartoffeln, Pommes, Kräuter- bzw. Knoblauchbaguette etc.) servieren.

TIP: Dazu passt auch hervorragend Kräuterbutter.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1066-Marinierte-Koteletts-mit-Spiegelei.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at