



Schweinekotelett

Frisch aus Daniels Küche

Ein Rezept für ein Schweinekotelett? Dieses nichtskostende, trockene Discounterdings? Und wenn ihr Pech habt, seid ihr die vierte Person am Tisch, die das vierte Kotelett aus der verschweißten Discounterpackung serviert bekommt... Genau dieses vierte, dieser schräg geschnittene Fleischfetzen mit dem Splitterknochen, den sie immer unter den drei halbwegs passabel aussehenden in der Packung verstecken...

Nein, wir machen es anders: wenn hier Schweinewochen sind, kaufen wir einen ganzen Kotelettstrang eines Bauernschweins und schneiden unsere Koteletts selbst. Schön dick, etwa 500gr das Stück, so bleiben sie beim Braten saftig... und dann ist da noch ein anderes Detail...

Für 2 Personen:

1 Bauernschweinekotelett 500gr

50 gr Salz

50 gr Zucker

Öl



1. Zucker und Salz in 1l heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen.
2. Das Kotelett in dieser Brine über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und das abgetrocknete Kotelett sanft von beiden Seiten goldbraun braten.
4. Noch in der Pfanne in Stücke schneiden und servieren.