



Rezept für

Schweinskotelette aus der Region

zubereitet nach „Walliser Art“

Zum Rezept für vier Personen:

- Kotelette vom Schwein aus regionaler artgerechter Haltung - 4 Stück
- Gewürze (Salz, Pfeffer)
- Öl - 0,05 l
- Butter - 0,05 Kg
- Zwiebeln fein gehackt - 1/2 Zwiebel
- Knoblauch fein gehackt - 1/2 Zehe
- Tomaten-Concasse* - 0,2 l
- Kräuter (Oregano, Thymian)
- Gouda-Scheiben* 2 - 4 Scheiben

* Tomaten-Concasse sind geschmolzene Tomaten (sehr fein gehackt mit Gewürzen und Kräutern)

* im Schweizer Original wird Raclette-Käse genommen

Zubereitung

- Kotelettes würzen und im heißen Öl beidseitig anbraten
- herausnehmen, Butter begeben und Zwiebeln & Knoblauch andünsten
- Tomaten-Concasse zugeben
- kurz durchkochen, abschmecken, Kräuter beifügen
- auf die Kotelettes verteilen und je eine Scheibe Käse darauflegen
- unter dem Grill im Ofen kurz gratinieren

Dazu können Rosmarinkartoffeln oder Pasta mit einem Blattsalat gereicht werden.