

Schweinekoteletts mit Tomatensauce:

Für 6 Personen

1 große Pfanne

6 Koteletts ca 2-3cm
dick geschnittene

Scheiben (1,5kg)

Salz, Pfeffer (schwarz)

75g Mehl

1/4 Tasse Olivenöl

150g geh. Zwiebeln

1 TL - u - Knoblauch

1 Stk. Lorbeerblatt

Koteletts würzen

und mit Mehl be-
steuben, überflüssiges
Mehl abschütten

Fleisch in Öl anbraten und raus-
nehmen. (bräunen)

In die Pfanne in das Fett
geben. glasig anschwitzen.

375g Tomaten, geschält,
entkernt, feingehackt

175g magerer Räucher-
schinken

1/2 l trockener Weißwein

1/4 l Wasser

1 hartgekochtes Ei gehackt

2 EL geh. Petersilie

12 entsteinte schwarze
Oliven, der Länge nach
halbiert.

Tomaten und Zwiebeln
hinzufügen, dickflüssig
einkochen (ständig rühren)

Alle Zutaten nachein-
ander hinzugeben und
erneut aufkochen lassen.

Das Fleisch in die Pfanne geben, Deckel darauf
geben und 30-40 min garen, bis das Fleisch zart
ist!

2 (Spanien)