



Kotelett in cremiger Zwiebelsauce

mit Pastinakenpüree und Mangoldsalat



30-40min



3-4 Personen

Ein Festmahl in der Kochbox – das bekommst du heute, wenn du das Schweinekotelett mit pikant würzt und schön kross in der Pfanne anbrätst. Anschließend erhält das Fleisch ein luxuriöses Bad in cremiger Zwiebelsauce und landet schließlich auf einem weichen Bett aus Pastinakenpüree mit frisch geriebenem Meerrettich. Ein feiner Mangoldsalat mit Zitronendressing dient als standesgemäßer Begleiter für die illustre Party.

Was du von uns bekommst

- 2 Pastinaken
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 4 Schweinekoteletts
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung ¹⁰
- 2 Zwiebeln
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 100g roter Baby Mangold

Was du zu Hause benötigst

- 200ml Milch ⁷
- 2EL Butter ⁷
- 1EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 589kcal, Fett 35.7g, Kohlenhydrate 25.2g, Eiweiß 39.5g



1. Püree zubereiten

Die **Pastinaken** schälen und in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. In einen kleinen Topf geben. 200ml Milch oder Wasser sowie 1TL Salz hinzugeben und aufkochen, dann abgedeckt bei niedriger Hitze 12-15Min. garen. Die **1/2 des Meerrettichs oder nach Geschmack mehr** schälen und fein reiben. Die **Pastinake** im Topf mit dem **Meerrettich** glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit der **Gewürzmischung**, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer einreiben, dann in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze jeweils 2-3Min. auf jeder Seite goldbraun anbraten. Auf einem Teller beiseitestellen. **Tipp:** Ggf. zwei Pfannen verwenden, dann geht es etwas schneller.



3. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, in feine Streifen schneiden und in derselben Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 5-6Min. anschwitzen, dabei ggf. vorhandenen **Bratensatz** vom Pfannenboden lösen. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Das **Brühgewürz** in 500ml heißem Wasser auflösen.



4. Sauce köcheln

Die **Zwiebeln** mit 1EL Mehl bestäuben und erneut ca. 1Min. braten, dann unter ständigem Rühren **400ml Brühe** angießen. Die **Brühe** zum Kochen bringen, anschließend bei mittlerer bis niedriger Hitze 2-3Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eingedickt ist.



5. Fleisch mitköcheln

Die Hitze reduzieren und **1EL Zitronensaft** sowie die **Crème fraîche** einrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Sauce** noch 1-2Min. köcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Das **Fleisch** in die **Sauce** legen und bei niedriger Hitze 4-6Min. köcheln, bis das **Fleisch** durch ist. Ggf. mehr **Brühe** angießen.



6. Salat anmachen

1EL Zitronensaft mit 2EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Mangold** vermengen. Das **Pastinakenpüree** auf Teller verteilen, die **Schweinekoteletts** und die **Zwiebelsauce** darauf anrichten und mit dem **Mangoldsalat** servieren.