.

Schweinekoteletts überbacken mit Kräuterkäse

Zutaten und Zubereitung

4 Koteletts 2 Gläser Weinbrand Pfeffer, Salz, Majoran, Muskat 1 Knoblauchzehe 100 ml Weißwein 100 ml Wasser 1 Ecke Schmelzkäse 4 EL Sahne 2 Eigelb 1 Bund Dill 1 Bund Petersilie 1 Bund Schnittlauch

Koteletts in einer Soße aus Weinbrand, Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch 30 Minuten marinieren. Anschließend auf beiden Seiten anbraten und auf Backbleche geben. Für die Käsesoße Weißwein, Wasser und Schmelzkäse kochen, mit Sahne und Eigelb binden. Dill, Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und die Masse damit und etwas Muskat würzen. Die Käsesoße über die Koteletts gießen und im Backofen oder Grill 8-10 Minuten goldgelb überbacken.