Zwiebelkoteletts aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen:

4 Koteletts
500 g Zwiebeln
500 g Champignons
100 g Rippenspeck
Mehl
3 El Öl
Salz, Pfeffer
6 El Tomatenketchup
3 El Senf
300 g Schlagsahne

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und waschen. Rippenspeck würfeln. Koteletts waschen, trockentupfen, in Mehl legen und anschließend im Bräter im heißen Öl anbraten. Die Koteletts herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ketchup und Senf verrühren, Koteletts damit bestreichen.

Den Rippenspeck im Bratenfett knusprig braten. Zwiebeln ca. 5 Minuten mitbraten, dann Herausnehmen und die Pilze im Bräter ca. 5 Minuten braten. Mit den Zwiebeln mischen und würzen. Die Hälfte der Speck-Zwiebel-Masse im Bräter verteilen, Koteletts darauflegen. Dann den Rest der Speck-Zwiebel-Masse darauf verteilen. Sahne darüber gießen. Zugedeckt im heißen Ofen ca. 1,5 Stunden schmoren.

Dann noch ca. 0,5 Stunden offen zu Ende schmoren.
Dazu schmeckt Bauernbrot und ein kühles Bier.

Guten Appetit!

Design: www.paraplan.com