

Zwiebel-Kotelette aus dem Ofen

(für 4 Personen)

Zutaten

4 Schweinekotelette
(oder Schnitzel)

4 große Zwiebeln

Salz, Pfeffer
Butterschmalz

2 EL Mehl

400ml Rinderfond

250g Creme fraiche

200g Emmentaler gerieben

Zubereitung

Schweinekotelette abwaschen und trockentupfen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Fleisch mit **Salz und Pfeffer** auf beiden Seiten würzen und in einer Pfanne in **Butterschmalz** von beiden Seiten kräftig aber nicht zu kross anbraten!

Die **Kotelette** in ein gefettetes Bratenblech für den Backofen geben.

Zwiebelringe im Bratensatz der Pfanne anschwitzen.

Mit **Mehl** bestäuben und weiterrösten, bis die **Zwiebeln** eine schöne Farbe bekommen haben.

Mit **Rinderfond** ablöschen und kurz aufkochen.

Creme fraiche dazu und bei mittlerer Hitze etwas abbinden lassen.

Kräftig mit **Salz und Pfeffer** abschmecken.

Dann die Sauce über den Kotelette verteilen und alles im vorgeheizten Backofen 30 Minuten schmoren lassen.

Geriebenen Käse über den Schnitzel verteilen und weitere **10-15 Minuten gratinieren**.

Deftiges Gericht, lässt sich prima vorbereiten.