

Marinierte Wildschweinkoteletts in süßer Senfsoße, dazu Kartoffelstroh

Rezept für 4 Personen

- 8 Wildschweinkotelett oder Steaks aus der Keule
- 300 g Kartoffeln

Für die Marinade:

- ca. 1/4 L Olivenöl
- 1 Schuss Cognac
- Basilikum, Oregano
- Saft einer Zitrone
- grober Pfeffer aus der Mühle
- frischer Thymian
- Salbei & Petersilie

Für die Soße:

- ca. 1/4 Liter Brühe
- 2 Tl. bayrischer Senf
- Butter & Mehl
- 1 Becher süße Sahne oder Schmand

Zubereitung:

*Alle Zutaten für die Marinade mit einem Mixer gut aufschlagen.
Das Fleisch mit der Marinade gut einstreichen und über Nacht
durchziehen lassen.*

*Die Koteletts ca. 4 Minuten von beiden Seiten in der Pfanne braten,
salzen und warm stellen. Nun in der Pfanne eine Mehlschwitze
herstellen und mit der Brühe, Senf und Sahne eine kräftige Soße
zubereiten.*

*Die Kartoffeln schälen und in feine dünne Streifen schneiden, dann
bei 180°C im tiefen Fett ausbacken bis die gewünschte Bräunung
gegeben ist.*

Anrichten, fertig!