

Wildschweinkoteletts mit süss-sauren Peperoni



Zutaten

4 Stück Wildschweinkoteletts
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 dl Olivenöl
8 Stück Peperoni, je 4 rote und 4 gelbe
4 Stück Knoblauchzehen
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Balsamicoessig
3 Esslöffel Weissweinessig

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Wildschweinkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen.

2 In einer grossen Bratpfanne 4 Esslöffel Olivenöl kräftig erhitzen. Die Wildschweinkoteletts hineinlegen, die Hitze um etwa 1/3 reduzieren und das Fleisch beidseitig insgesamt 8–9 Minuten braten. In Alufolie wickeln und beiseite stellen.

3 Während das Fleisch brät, die Peperoni halbieren, entkernen und in gut ½ cm breite Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden.

4 Das restliche Olivenöl zum Bratensatz des Fleisches geben. Die Peperoni beifügen und unter häufigem Wenden etwa 10 Minuten im eigenen Saft dünsten. Dann den Knoblauch beifügen und noch 3–4 Minuten mitdünsten. Den Zucker über das Gemüse streuen, dann den Balsamico- und Weissweinessig beifügen. Alles gut mischen und die Peperoni mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

5 Die Koteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten und die süss-sauren Peperoni mitsamt entstandenem Jus darüber verteilen.

(Quelle:wildeisen.ch)