

# Überbackene Schweinskoteletten

4		Schweinskoteletten	
		Salz, Pfeffer	würzen
		Bratbutter	erhitzen, Koteletten auf einer Seite ca. 4 Min. scharf anbraten, in eine Gratinform legen
1	dl	weisser Portwein Kalbsfond	Bratensatz auflösen, etwas einreduzieren, in Gratinform giessen
150	g	Greizer	in Scheiben schneiden, auf die Koteletten legen
2	dl	Vollrahm	darüber giessen
1	tl	Bouillon	dazugeben
4	Zw.	Rosmarin	auf jedes Kotelette eins legen

## Backen:

Im auf 200°C vorgeheizten Ofen, 30 Min.

