

# Kotelett mit Paprikasoße

## Zutaten

- 4 Schweinekoteletts
- 100 g Speck
- 3 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenketchup
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Speisestärke
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- etwas Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Speck, Zwiebeln und Paprikaschoten in kleine Würfelchen schneiden. Die Koteletts waschen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Koteletts in einer großen Pfanne mit 2 EL Öl auf beiden Seiten gut anbraten und wieder herausnehmen.

Das restliche Öl in die Pfanne geben. Speck und Zwiebeln darin anrösten, Speisestärke und Paprikapulver einrühren und mit der Rinderbrühe aufgießen. Ketchup, Tomatenmark und die gewürfelten Paprikaschoten dazugeben und kurz aufkochen lassen. Koteletts in die Sauce legen und auf kleiner Stufe zugedeckt ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. Nach Bedarf noch etwas Rinderbrühe dazugeben.

Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.