

Kotelettkrone (für mind. 10 Personen)

Zutaten:

- 1 Schweinskotelettkrone, ab 3kg (rechtzeitig vorbestellen)
- 2dl Weisswein
- Salz

Marinade:

- 2 EL Öl
- 4 EL Weisswein
- 1 TL Senf
- 1 EL italienische Kräutermischung
- Pfeffer

1. Die Marinadenzutaten verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Die Kotelettkrone damit einstreichen, zudecken und bei Zimmertemperatur 2 Stunden einziehen lassen.
2. Die Marinade abtropfen lassen und beiseite stellen. Die Kotelettkrone mit wenig Salz überstreuen und auf den Bratrost stellen, darunter ein Tropfblech.
3. Die Knochen mit Alufolie umwickeln und die Kotelettkrone in den auf 220°C vorgeheizten Ofen schieben, das Tropfblech unten einschieben.
4. Nach 30 Minuten die Hitze auf 160°C reduzieren und die Kotelettkrone je nach Grösse weitere 1 bis 1 ½ Stunden braten, von Zeit zu Zeit mit Marinade bepinseln.
5. Kotelettkrone herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Währenddessen den Bratfond im Tropfblech mit Weisswein lösen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Sauciere absieben. Küchengarn und Alufolie von der Kotelettkrone entfernen und diese, mit der Sauce separat, servieren. Erst am Tisch aufschneiden

Beilagen: Breite Nudeln, Pommes Frites, Kroketten oder Kartoffelgratin