

Wildschein-Koteletts mit Zwetschgensauce

Zutaten

8 Wildschein-Koteletts (je ca. 80 g)

0.5 TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Butter

2 Schalotten, fein gehackt

300 g Zwetschgen, geviertelt

100 g Dörrpflaumen, in Streifen

1 TL Zucker

1 dl Rotwein

2 dl Fleischbouillon

1 TL Maizena

1 EL Wasser

Zubereitung

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Koteletts portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. braten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, herausnehmen, würzen, warm stellen.
2. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Zwetschgen, Pflaumen und Zucker andämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Maizena mit Wasser anrühren, unter Rühren dazugiessen, Sauce ca. 5 Min. köcheln.