

SCHWEINEKOTELETT IN HONIG-CHILI-SAUCE

Asiatische Aromen treffen auf österreichischen Honig

Zubereitungszeit: 5 min

Garzeit: ca. 15 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinekoteletts
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 1 EL Pflanzenöl
- 120 ml Kalbsfond, dunkel
- 2 EL Hoisinsauce
- 2 - 3 EL Chilisauce, süß-scharf
- ca. 2 EL Honig von Honigmayr, z.B. Heimat Selection Blütenhonig aus Österreich
- Zitronensaft

Zubereitung:

Die Koteletts abbrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne im Öl auf beiden Seiten braun anbraten. Mit dem Fond und Hoisinsauce ablöschen, die Chilisauce und Honigmayr Heimat Selection Blütenhonig aus Österreich einrühren und dickflüssig einkochen lassen. Dabei die Koteletts regelmäßig wenden und in der Sauce 6-8 Minuten fertig garen. Mit Zitronensaft, Honig und Chilisauce süß-scharf abschmecken.

