

Nackenkoteletts mit Zucchini

4 Schweinenackenkoteletts
2 Pfd. Zucchini
2 große Zwiebeln
Schweineschmalz
Öl
SP
Paprika rosen
Babecue-Grillgewürz

Fleisch klopfen, in Schmalz von beiden Seiten gut anbraten, würzen, rausnehmen. Öl in die Pfanne geben, Gemüsewürfel drin anbraten, in eine Auflaufform geben, Fleisch drauflegen und im Backofen bei 190° 1 Std. garen. Wenn als Beilage Reis serviert wird, kann etwas weniger Gemüse genommen werden.

Variante: Statt Zucchini 1 Spitzkohl nehmen, statt Öl dann Speck verwenden und 200ml Sahne angießen. Beilage: Bratkartoffeln oder frisch frittierte Kartoffeln.