

Kotelettebraten baskische Art

Zutaten für 5 Personen

1 kg Kotelette am Stück
2-3 Essl. **Fuego español**
Fleisch & Grill
Olivenöl

damit einreiben, das Fleisch in einem Bratengeschirr im Ofen bei 180° ca. 30 Minuten von allen Seiten anbraten, die Temperatur auf 100° reduzieren

2 dl Gemüsebouillon

(aus **Gemüsebouquet** zubereitet) angiessen, das Fleisch öfters damit übergiessen und weitergaren bis das Fleisch gut ist, den Fond abgiessen und das Fleisch bei 80° warm stellen

1 Stück Zwiebel
1 Stück Peperoni
2 Zehen Knoblauch gehackt
2 Essl. Olivenöl
1 dl Weisswein
2,5 dl Wasser angiessen
½ Beutel **Tomatensauce**

in Streifen schneiden
in Streifen schneiden

darin anschwitzen
damit ablöschen

beigeben, den Bratenfond beigeben, unter stetem rühren aufkochen und köcheln lassen bis die Gemüse weich sind

Kräutersalz
Fuego español

damit rassig abschmecken, den Braten in Kotelettes schneiden und mit der Sauce servieren, dazu passen gebratene Kartoffeln und Gemüse



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Fuego español

Fleisch & Grill

Kräutersalz

Tomatensauce «della Nonna»

Gemüsebouquet