

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



## Schweinskotelette Bauern Art

4 Schweinskotelette à 180 g  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
120 g Pilze, je nach Angebot, Steinpilze, Pfifferlinge etc  
250 g kleine runde Kartoffeln  
60 g Speck in Würfel  
100g Schalottenzwiebel  
50 cl Rinderbrühe  
50 cl Bier oder Wein  
Salz, Pfeffer, etwas Muskat, frische Kräuter wie  
Thymian, Majoran und Petersilie

Schweinskotelette leicht klopfen und würzen  
in Öl anbraten und warm stellen  
im Bratenrückstand etwas Butter zerlaufen lassen Schalotten, Speck und Kartoffeln anbraten,  
mit der Flüssigkeit ablöschen und ein wenig einkochen lassen.