



DEFTIG LECKER

Duroc-Kotelette unter
Senf-Zwiebel-Kruste mit
Radieschensalat

Thüringen
schmeckt

Für 2 Personen



Zutaten

- 2 Stück Duroc-Kotelettes von **Fleischmarkt Aschara**
- 50 ml Sonnenblumen-Walnuss-Öl von der **Erfurter Ölmühle**
- 50 g Senf (mittelscharf) von **Born**
- 80 g Zwiebel
- 1 Bund Radieschen
- etwas kaltgepresstes Thüringer Leinöl Pur-Lin von der **Erfurter Ölmühle**
- Gewürze und frische Kräuter nach Belieben

Zubereitung

Brate die Duroc-Kotelettes in Sonnenblumen-Walnuss-Öl an, bestreiche sie anschließend mit Senf und gib gewürfelte Zwiebeln darüber. Nun backst Du die Koteletts im vorgeheizten Ofen bei 220° Oberhitze oder im Grill, bis sie goldbraun sind.

In der Zwischenzeit schneidest Du die Radieschen klein und vermischst sie mit Leinöl, Gewürzen und frischen Kräutern zu einem Salat.

Dazu schmeckt beispielsweise Kartoffelpüree.



BORN
KÖNIGER
SENF

BORN
DELIKATES
SENF
MITTELSCHÄRF

Erfurter Ölmühle
**Sonnenblumen-
Walnuss-öl**
500 ml

Erfurter Ölmühle
Lein-öl
Marke Pur-Lin
kalt gepresst
250 ml

Mehr Rezeptideen auf
www.thueringenschmeckt.de



#thüringenschmeckt

Thüringen schmeckt ist eine Kampagne des



Mit Unterstützung der Ernst-Benary-Schule Erfurt
Rezept von Thomas Grohe und Christian Frank

