Zwiebelkoteletts aus dem Ofen

Zutaten

- 1 kg Zwiebeln
- 500 g kleine Champignons
- 75-100 g geräucherter durchwachsener Speck
- 4 (à 200 g) Schweinekoteletts
- ca. 5 EL Mehl zum Wenden
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Tomaten-Ketchup
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 250-300 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und waschen. Speck

würfeln. Koteletts waschen, trockentupfen. Im Mehl wenden, leicht abklopfen. 2.

- Koteletts im Bräter in 2 EL heißem Öl anbraten

Würzen, herausnehmen. Ketchup und Senf verrühren, Koteletts damit bestreichen.

- 1 EL Öl im Bratfett erhitzen und den Speck darin knusprig

braten. Zwiebeln ca. 5 Minuten mitbraten. Herausnehmen. Pilze im heißen Bratfett ca. 5 Minuten braten. Mit den Zwiebeln mischen und würzen.

- Hälfte Speck-Zwiebel-Masse im Bräter verteilen. Koteletts darauf legen. Rest Speck-Zwiebel-Masse darauf verteilen. Sahne darüber gießen. Zugedeckt im heißen

Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 2 Stunden schmoren. Nach ca. 1 1/2 Stunden offen zu Ende schmoren. Dazu: Bauernbrot oder Salzkartoffeln. Getränk: kühles Bier.