

Salbei- Kotelett



Menge	Zutaten	Zubereitung
2	Schweinekotelett mit Knochen	Fettrand leicht einschneiden
2	Knoblauchzehen	Schälen, halbieren
2 El	Öl	Stark erhitzen und Fleisch von beiden Seiten ca. 2 Min braten, Knoblauch mitbraten
	Pfeffer, Meersalz	Fleisch würzen
20 g	Butter	Hitze reduzieren, Butter zugeben,
8	Salbeiblätter	Salbeiblätter zugeben und auf jeder Seite ca. 5 Min weiter braten, dabei mit Salzeibutter beträufeln