

## Schweinskotelettes mit Kastanien

### Kastanien mit Cranberrys

4 Essl. Zucker

1 Essl. Wasser

600 g tiefgekühlte Kastanien, angetaut

3 dl Gemüsebouillon, heiss

1 Essl. Butter

200 g Cranberrys

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Kastanien begeben. Pfanne wieder auf die Platte stellen, Kastanien ca 1 Minute caramelisieren. Bouillon dazugiessen, Kastanien zugedeckt ca 20 Minuten weichköcheln. Dann offen weiterkochen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist. Butter oder Margarine begeben. Pfanne hin- und herbewegen, bis die Kastanien glänzen, dann die Cranberrys begeben, nur noch heiss werden lassen.

### Schweinskoteletts

4 Schweinskoteletts (je ca 200 g)

Bratbutter zum Braten

wenig Muskat

1/2 Teel. Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Koteletts in einer Bratpfanne in der heissen Butter beidseitig je ca 7 Minuten braten, würzen. Mit den Kastanien und den Cranberrys auf vorgewärmten Tellern anrichten