

## Schweine-Kotelett „Texas“

Die Zutaten zu diesem Rezept kann man gut als Vorrat zuhause haben. Fehlt einmal der Lauch, kann dieser durch eine oder zwei Zwiebeln ersetzt werden. Wer es gern schärfer hat, der nimmt eine ganze Chilischote.

### Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 4 Schweinekotelett
- ▶ Öl für die Pfanne
- ▶ 1 Dose Mais (330g)
- ▶ 1 Dose Kidney-Bohnen (420g)
- ▶ 500 g passierte Tomaten
- ▶ 1 Stange Lauch
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1/2 Chilischote



### Zubereitung:

- ▶ Öl in einer Pfanne erhitzen.
- ▶ Die Koteletts salzen und pfeffern und in dem heißen Öl braten.
- ▶ In einem zweiten Topf etwas Öl erhitzen.
- ▶ Den Lauch halbieren und dann schmal in Stücke schneiden.
- ▶ Den Lauch in dem Öl anbraten.
- ▶ Mais, Kidney-Bohnen und passierte Tomaten dazugeben.
- ▶ Die Chilischote klein schneiden und unterrühren.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Die Koteletts mit der Soße und Wildreis servieren.