

Wildschweinkoteletts mit Blattspinat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Marinieren: ca. 1 Std.

Bratbutter zum Braten

4 Wildschweinkoteletts
(je ca. 200 g)

$\frac{1}{2}$ TL Salz

5 Salbeiblätter, fein geschnitten

1 EL dunkle (dark) Sojasauce

2 EL Ahornsirup

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Koteletts beidseitig je ca. 5 Min. braten, salzen, warm stellen.
2. Salbei in derselben Pfanne kurz anbraten, Sojasauce und Sirup begeben, kurz einkochen.

Blattspinat

1 EL Butter

250g Schalotten, in Vierteln

500g Blattspinat, tropfnass

1 EL Ahornsirup

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1. Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 5 Min. dämpfen, Spinat begeben, zugedeckt dämpfen, bis der Spinat zusammenfällt.
2. Ahornsirup begeben, mischen, würzen.

Dazu passen: Spätzli.

Tipp: anstelle von Spinat Mangold verwenden.

