

## **Kotelett vom Duroc Schwein mit Schokolade & Chili Süßerdäpfel-Spekulativus-Stampf**

### **Zutaten**

- 4 Stück Duroc Schweins Kotelett à 200 g (geht auch mit normalem Schweinskarree)
- 200 g geriebene dunkle Schokolade (Kochschokolade)
- 1 frische Chili fein gehackt
- 50 g Kakao Pulver
- 2 EL Honig
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Rapsöl zum anbraten

### **Zubereitung**

Die Koteletts salzen, in der Pfanne bei mittlerer Hitze 2 Minuten pro Seite Anbraten, herausnehmen das überschüssige Fett wegnehmen, die Koteletts wieder in die Pfanne geben mit Honig leicht bepinseln, die geriebene Schokolade mit Kakao und Chili mischen, über die Honig-Koteletts darüber streuen, zudecken, bei kleiner Hitze ca. 6 Minuten ziehen lassen.

## **Süßerdäpfel-Spekulativus-Stampf**

### **Zutaten**

- 4 Süßerdäpfel in der Schale-gewaschen
- 100 ml Schlagobers
- 1 MS Butter
- 100 ml naturtrüber Apfelsaft
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Curry zum abschmecken
- Ca. 100 g Spekulativus-Kekse zerbröselt

### **Zubereitung**

Die Süßerdäpfeln bei 180° im Rohr im Ganzen garen, ca. 35 Minuten, herausnehmen, kurz überkühlen lassen, von der Schale befreien, eine Pfanne leicht erhitzen, das Fruchtfleisch von den Süßerdäpfeln hinein geben, mit Apfelsaft und Schlagobers leicht stampfen, mit Salz, Pfeffer, Curry abschmecken, bei kleiner Flamme rühren das es nicht anbrennt, die zerbröselten Spekulativus Kekse darunter mischen, auf einem Teller 3 Nockerl anrichten, das Karree auf ein Brett setzen, in Scheiben schneiden und darauf anrichten.

**TIPP:**

Die Süßerdäpfel kann man auch in der Glut machen

Das Duroc Schwein „Natürlich Niederösterreich Duroc“ ist ein regional produziertes **Duroc Schweinefleisch** mit speziellem Focus auf das Tierwohl der **Duroc Schweine**. Die ausgeprägte, intramuskuläre Fetteinlagerung und die gute Fettabdeckung (Speckauflage), sind verantwortlich für außergewöhnlich saftige Steaks und Braten.