

Wildschweinkoteletts mit Zimt-Orangen-Rotkohl

Zutaten

(Zutaten für 4 Personen)

800 g Koteletts vom Wildschwein
1 kleiner Kopf Rotkohl
6 EL Olivenöl
3 EL Balsamico-Essig
Salz

Pfeffer
2 Orangen
125 g Blauschimmelkäse
1 TL Zimt

Backofen auf 180 °C vorheizen. Rotkohl in feine Streifen schneiden. Mit 4 EL Olivenöl und dem Balsamico-Essig verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohl auf einem Backblech verteilen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Wildschweinkoteletts von beiden Seiten ganz kurz scharf anbraten. Salzen und pfeffern. Koteletts aus der Pfanne nehmen und auf dem Rotkohl verteilen.

Das Backblech in den Ofen schieben und 20 Minuten garen.

Orangen filetieren, Blauschimmelkäse zerbröseln. Dann das Backblech aus dem Ofen holen und den Rotkohl mit den Orangenfilets und dem Blauschimmelkäse belegen. Für weitere 5 Minuten in den Ofen geben. Zum Schluss eine Prise Zimt über den Rotkohl geben.

