

Omas Rezeptesammlung

Rindskoteletten In Tomatensauce - Costata Alla Pizzaiola

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Fleisch, Kotelett, Olive, Rind, Italienisch

4	Rindkoteletten,	-geschnitten),
1	Zwiebel (fein gehackt),	1 Bund Petersilie,
400 g	reife Tomaten (gehäutet und	3 Essl. Olivenöl,
	-entkernt),	Oregano,
1 Essl.	Kapern,	Salz,
100 g	schwarze Oliven (entsteint	Pfeffer
	-und in Scheiben	

Im heißen Olivenöl die Zwiebeln dünsten.

Bevor sie Farbe annehmen, die Tomaten dazugeben und 10 Minuten dämpfen.

Kapern und Oliven in die Sauce geben und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Sauce sämig ist, die Koteletten hineinlegen und zwar so, dass das Fleisch mit Sauce bedeckt ist.

Nochmals 10 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.