Koteletts mit Bohnen
Chuletas de cerdo con frijoles

Chuletas de cerdo con frijoles ist ein traditionelles Gericht aus der lateinamerikanischen Küche. Es besteht aus Schweinekoteletts (Chuletas de cerdo) und Bohnen (frijoles). Die Schweinekoteletts werden oft mit Gewürzen mariniert und dann gebraten oder gegrillt. Die Bohnen werden in der Regel gekocht und mit Zwiebeln, Knoblauch und anderen Gewürzen verfeinert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 Zwiebel(n)
1 Paprika grün
3 EL Olivenöl
4 Zehen(n) Knoblauch
225 g Kidneybohnen
250 ml Bier
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Koriander
1 Prise Zimt
3 EL Pfeffersauce
4 Schweinekoteletts
100 g Cheddar gerieben



Koteletts mit Bohnen

Vorbereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein hacken, die Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Kidneybohnen in ein Sieb schütten, abwaschen und gut abtropfen lassen. Die Schweinekoteletts kalt abwaschen, trockentupfen und von beiden Seiten pfeffern. Den Käse reiben.

Zubereitung

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit den Paprikawürfeln darin andünsten. Den Knoblauch dazugeben. Die Bohnen zu den Zwiebeln und Paprika in die Pfanne dazugeben, mit der Hälfte vom Bier ablöschen und umrühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Koriander, Zimt und Pfeffersauce kräftig würzen, und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Wenn die Bohnenmasse zu dickflüssig wird, mit etwas Bier ablöschen. Kurz vor Schluss die Hälfte vom Käse unterheben und schmelzen lassen. Die Koteletts im restlichen Öl bei starker Hitze etwa 10 Minuten braten, dabei einmal wenden. Zum Schluss salzen. Die Koteletts auf vier vorgewärmte Teller legen, mit den Bohnen anrichten und mit geriebenem Käse bestreuen. Dazu passen Tortillas als Beilage. Dieses Gericht gelingt ebenso gut mit Schweineschnitzeln.

© 2026 coquina.de