

**Koteletter a la Karoline (6 pers.)**

6 svinekoteletter (750 g)  
 50 g smør  
 1 tsk groft salt  
 ½ tsk friskkværnet peber  
 4 store zittauerløg  
 6 tomater  
 1-1½ tsk groft salt  
 friskkværnet peber  
 1½ tsk tørret merian eller  
 2 spsk friskklippet  
 ¼ liter piskefløde  
 6 skiver mild Danbo, 30%

**TILBEHØR:** kartofler

Tænd ovnen og indstil den på 200°. Bank koteletterne lidt ud med håndroden, hvis de er tykke. Læg smørret på en kold pande, og varm det op, til det er gyldent. Læg kødet på, drys salt og peber over, og brun



koteletterne på begge sider ved god varme. Drys salt og peber på den anden side, og læg koteletterne i et ovnfast fad. Skær de pillede løg i terninger og tomater i skiver. Svits løgene i restsmørret, til de er gyldne. Kom tomatskiver, salt, peber og merian ved og lad det dampe sammen et øjeblik. Hæld derefter fløden ved, og kog saucen sammen til den er jævn. Smag til med krydderier. Hæld saucen over koteletterne. Dæk dem med osteskiver. Sæt fadet på ovnrysten midt i ovnen, 20-30 minutter til osten er smeltet, og let gylden.