

Schweinekoteletts (Stielkoteletts) auf dem Elektrogrill



Zutaten für drei Personen:

3 Schweinekoteletts (Stielkoteletts)

Marinade:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Paprika Rosen scharf

1/3 einer Gemüsezwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

250 ml Bier

1. Schweinekoteletts mit einer Messerklinge säubern und mit Küchentüchern trocknen. Salzen, pfeffern und mit Paprika rosen-scharf bestreuen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Gemüsezwiebel schälen und mit einem geeignetem Hobel in feinste Ringe schneiden. Mit dem Knoblauch vermengen.

2. in einem wieder verschließbaren 3 L-Gefrierbeutel zwischen die Koteletts je eine Lage Zwiebeln platzieren. Lorbeerblatt zugeben, mit Bier begießen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.

3. Koteletts 30 min vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Grill gut vorheizen, Koteletts aus der Marinade nehmen, abstreifen und etwas trocknen. Auf jeder Seite ca. 5-6 min grillen.

Hinweise:

Die Koteletts bei einem vertrauenswürdigen Metzger kaufen. Es kommt sehr stark auf die Qualität des Fleisches an.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 205 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.04.2024