

GRILLKOTELETT

Das Rezept für Grillkotelett ist unschlagbar, saftig und schmeckt. Das Fleisch einfach auf den Grill und fertig ist das perfekte Hauptgericht.

Zutaten für 4 Portionen

4	Stk	Schweinekotelett, ca. 2 cm dick
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Stk	frisch gepresster Knoblauch
1	Prise	Paprikapulver
3	EL	Olivenöl
1	TL	scharfer Senf



Zubereitung

- 1 Für die Marinade geben Sie Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf und Knoblauch in eine Schüssel und verrühren Sie alles gut.
- 2 Danach reiben Sie mit der Marinade die Koteletts ein, legen die Koteletts auf einen Teller oder in eine Schüssel und decken Sie sie mit Alufolie zu. Stellen Sie sie für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.
- 3 In der Zwischenzeit können Sie den Grill vorbereiten bzw. einheizen.
- 4 Nun die Koteletts auf dem heißen Grill (direkt über der Glut) auf beiden Seiten jeweils ca. 7 Minuten grillen. Bei einem Holzkohlegrill legt man die Koteletts am besten in eine Alugrillschale.

Tipps zum Rezept

Das Fleisch mit [Grillsaucen](#), [Grillgemüse](#), [Knoblauchbaguette](#) und [Salat](#) als Beilage servieren.