Gegrilltes Kotelett vom Karree

Super saftig, super lecker: Das gegrillte Kotelett vom Karree wird bei diesem Rezept schon am Tag vor der Zubereitung mariniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,6 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinefleisch (vom Karree)
1 Prise	Grillgewürz
4 EL	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Das **gegrillte Kotelett vom Karree** entstammt der Rückenpartie eines Schweins und gilt als besonders gesundes Fleisch. Vor dem Grillen das Fleisch vorbereiten und mit Grillgewürz wie auch Öl, Salz und Pfeffer marinieren.

2. Das Fleisch über Nacht ziehen lassen. Den Rost vorher anfeuern, damit sich die optimale Temperatur entwickeln kann. Die Grilltassen auf den schon heißen Grill legen und das Schweinefleisch darauf für 10 bis 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen.

3. Soll das Kotelett in der Pfanne zubereitet werden, benötig man genügend Öl und eine Garzeit von etwa 30-40 Minuten.

Tipp

Die dampfenden Folienkartoffel und einen frischen Salat zum gegrillten Kotelett vom Karree anbieten.