# Kotelett vom Grill

Das Kotelett vom Grill darf bei keinem Grillfest fehlen. Mit diesem Rezept gelingt die beliebte Köstlichkeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Schweinekoteletts (2,5 cm dick) |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer (aus der Mühle) |
| 2 Stk. | Knoblauch (gepresst) |
| 0.5 TL | Majoran (getrocknet) |
| 0.5 TL | Thymian (getrocknet) |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 4 EL | Olivenöl extra vergine |

## Zubereitung

1. Für das **Kotelett vom Grill** rechtzeitig die Marinade vorbereiten. Dazu das Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian, und Majoran in eine Schüssel geben. Die geschälten Knoblauchzehen dazu pressen. Die Schweinekoteletts damit einreiben und für mindestens 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen. Besser noch, über Nacht marinieren.

2. Den Grill auf etwa 180 °C vorheizen.

3. Das Fleisch eine halbe Stunde vor dem Grillen vom Kühlschrank nehmen. Von beiden Seiten 3 Minuten direkt grillen. Dann von der direkten Hitze nehmen und bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C fertig grillen.

4. Die Koteletts in einem Topf zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen und dann servieren.

**Unsere Empfehlung** hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

## Tipp

Mit Grillsaucen, Salate, Grillgemüse und Knoblauchbrot servieren.