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.

hier bestellen

Unsere Empfehlung
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Mit Grillsaucen, Salate, Grillgemüse und Knoblauchbrot servieren.