# Marinaden-Variationen für Schweinekoteletts

Mit den Marinaden-Variationen für Schweinekoteletts ist auf der nächsten Grillparty für jeden Geschmack das richtige dabei. Ein Rezept, das man sich merken sollte!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 8,0 h

**Gesamtzeit:** 8,5 h

## Zutaten

### Für die erste Marinade

| | |
|---|---|
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchknolle |
| Nach Belieben | Bier (zum Übergießen) |

### Für die zweite Marinade

| | |
|---|---|
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Paprikapulver |
| 1 Prise | Chilipulver |
| Nach Belieben | Honig |
| 1 Tupfer | Tomatenmark |
| Nach Belieben | Pflanzenöl |

## Zubereitung

1. Für die erste der Marinaden-Variationen für Schweinekoteletts zuerst Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und miteinander vermengen. Fleisch trocken tupfen und

mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2. Fleisch abwechselnd mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung in eine Schüssel schichten und mit Bier übergießen, bis das Fleisch komplett bedeckt ist. Mindestens 8 Stunden ziehen lassen. Vor dem Grillen abtropfen lassen.

3. Für die zweite Marinaden-Variation den Honig mit dem Tomatenmark und Öl verrühren und mit Paprikapulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Marinade bestreichen und mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

4. Die Koteletts auf den heißen Grill legen und - je nach Fleischdicke - von jeder Seite ca. 5-7 Minuten grillen. Den Abstand zur Glut etwas vergrößern und noch einige Minuten gar ziehen lassen.

## Tipp

Die Marinaden-Variationen für Schweinekoteletts eignen sich auch für andere Sorten Schweinefleisch.