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.