

Mariniertes Schweinekotelett grillen

Das würzig marinierte Schweinekotelett schmeckt besonders köstlich. Mit diesem einfachen Rezept gelingt der Start in die Grill-Saison.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 2,1 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

4 Stk. Schweinekoteletts (mit Knochen, küchenfertig)
--

für die Marinade

200 ml Bier
50 ml Olivenöl
1 TL Zwiebelpulver
3 Stk. Knoblauchzehe (fein gehackt)
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver
0.5 TL Kreuzkümmelpulver
0.5 TL Cayennepfeffer
0.5 TL Pfeffer (schwarzer, gemahlen)
1 Stk. Limette (Saft davon)
Steaksalz - Fleur de Sel

Zubereitung

1. Für das marinierte **Schweinekotelett** zuerst die Marinade zubereiten.
2. Dafür alle Zutaten gut verrühren und das Fleisch mindestens 60 Minuten marinieren.
3. In der Zwischenzeit den Grill einheizen und auf etwa 180 °C Temperatur bringen.

4. Das Schweinekotelett aus der Marinaden nehmen, mit Küchenpapier abtupfen. Der Knoblauch sollte zur Gänze entfernt werden da dieser sonst verbrennt und bitter schmeckt.
5. Von beiden Seiten etwa direkt 3 Minuten grillen, danach indirekt platzieren bis eine Kerntemperatur von zirka 68 °C erreicht ist.
6. Die Koteletts vom Grill nehmen und in einem Topf zugedeckt noch etwa 5 Minuten ruhen lassen.

[hier bestellen](#)

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm



Tipp

Das Schweinekotelett am Grill nur einmal wenden, wenn die Oberfläche zu schwitzen beginnt, also Tropfen bilden. Hoch schlagende Flammen unbedingt vermeiden.