Schweinekotelett aus der Grillpfanne

Das Schweinekotelett aus der Grillpfanne ist ein vorzügliches Gericht. Das beliebte Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,3 h



Zutaten

4 Stk.	Schweinekoteletts (2 cm dick mit Knochen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Senf (scharf)
2 Zweige	Rosmarin
3 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Zuerst die **Schweinekoteletts** marinieren. Dazu Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Rosmarin und die gepresste Knoblauchzehe in eine Schüssel gut verrühren.

2. Die Koteletts damit einreiben, in die Marinade legen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

3. Das Fleisch zirka 1 Stunde vor der Zubereitung vom Kühlschrank nehmen. Die Grillpfanne stark erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten zirka 2 Minuten scharf anbraten. Hitze reduzieren und beidseitig noch zirka 3 Minuten braten lassen.

Tipp

Zum Schweinekotelett aus der Grillpfanne, gebratenes oder gegrilltes Gemüse. Grillkartoffeln,

Ofenkartoffeln, Pommes gemischte oder grüne Salate.