

# Schweinekotelett mit Ananas-Sauce

Mit dem Rezept für Schweinekotelett mit Ananas-Sauce lässt sich ein exotisches Gericht zaubern, das auf Grillfesten bestimmt gut ankommen wird.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 16 min

**Gesamtzeit:** 46 min



## Zutaten

4 Stk. Schweinekoteletts
200 g <a href="#">Ananas</a> (Ringe aus der Dose)
50 g <a href="#">Zucker</a> (braunen)
50 ml Sojasauce
0.5 TL Knoblauchpulver
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Schweinekoteletts mit Ananas-Sauce zunächst die Ananasdose öffnen, den Saft in ein Plastiksackerl mit Zipverschluss abgießen. Brauen Zucker, Sojasauce und Knoblauchpulver zugeben. Das Sackerl dann gut schütteln, bis die Marinade gut vermischt und der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Nun die Schweinekoteletts hineingeben, nochmals vermischen und alles über Nacht in den Kühlschrank legen. Die Ananasringe ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Zur Zubereitung dann den Grill auf mittlere Hitze anheizen und den Rost einölen.
3. Die Schweinekoteletts aus dem Sackerl nehmen und auf den Grill legen, jede Seite für etwa fünf bis acht Minuten grillen. Das Fleisch dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen. In den letzten fünf Grillminuten, die Ananasringe auf den Grill legen, jeweils zweieinhalb Minuten von jeder Seite grillen.
4. Das Fleisch nun vom Grill nehmen, auf jedes Stück eine Ananasscheibe legen und servieren.

## Tipp

Zu dem Schweinekoteletts mit Ananas-Sauce passen am besten Folienkartoffeln mit Sauerrahm oder würzige Kartoffelecken. Ebenso eignet sich ein frischer, knackiger Salat mit etwas Weißbrot als Beilage.