

# Schweinekotelett mit gegrillten Orangen

Wer statt Bratwurst lieber mal etwas anderes grillen möchte, sollte sich dieses Rezept nicht entgehen lassen. Das Schweinekotelett mit gegrillten Orangen schmeckt einfach köstlich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,4 h



## Zutaten

1 Glas	<a href="#">Orangenmarmelade</a>
80 ml	Orangensaft
50 ml	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Pfeffer</a>
4 Stk.	Schweinekoteletts
3 Stk.	<a href="#">Orangen</a>

## Zubereitung

1. Für das Schweinekotelett mit gegrillten Orangen den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Olivenöl, Weißweinessig, Orangenmarmelade und -saft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der Orangenmarinade in einen Gefrierbeutel füllen. Kräftig schütteln, so dass die Koteletts rundherum mit Marinade bedeckt sind. Für 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Grill anheizen bis er eine Temperatur von ca. 175-200°C erreicht hat. Orangen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Koteletts aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen.
4. Die Koteletts auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten, die Orangenscheiben ca. 1-2 Minuten grillen.

Vom Grill nehmen, zusammen anrichten und servieren.

## Tipp

Zum Schweinekotelett mit gegrillten Orangen schmeckt Reis und ein gemischter Salat.