

Grillrezepte

Gegrillte Koteletts Mit Früchten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Fleisch, BBQ, Grillen, Alkohol,

4	Schweinekoteletts je ca. - 180 g	1	Spur Thymian, gemahlen schwarzer Pfeffer
2	Essl. Honig	250 g	Kirschen
4	Essl. Sojasauce	2	Bananen
2	Essl. Weißwein	4	Scheiben Ananas
4	Essl. Öl	4	Pfirsichhälften
1	Spur Rosmarin, gemahlen		

Die Koteletts von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen. Honig mit Sojasauce, Wein, Öl, Rosmarin, Thymian und Pfeffer verrühren.

Die Koteletts damit bestreichen und nochmals von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

Kirschen waschen, abtrocknen und entstielen.

Bananen schälen und längs halbieren. Ananasscheiben und Pfirsichhälften abtropfen lassen.

Obst mitgrillen und zusammen mit den Koteletts auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Als Beilage gemischten Salat und Folienkartoffeln oder Brot servieren.