

Grillrezepte

Gegrillte Nackenkoteletts Mit Marinade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleischgerichte, Mariniert, Alkohol,

Für 4 Personen

4	Nackenkotelette	gemahlener Rosmarin
2 Essl.	Honig	Thymian
2 Essl.	Sojasauce	Pfeffer
3 Essl.	Weißwein	Salz
3 Essl.	Speiseöl	

Die Koteletts waschen, gut abtrocknen und auf den heißen Grillrost legen.

Von jeder Seite einmal, 4 Minuten grillen lassen.

Honig, Sojasauce, Weißwein, Speiseöl mit den Gewürzen vermengen.

Das Fleisch damit bestreichen und nochmals 3-4 Minuten von jeder Seite grillen.

Zum Schluss mit Salz bestreuen.