

# Grillrezepte

## Gegrillte Schweinekoteletts Mit Mango Chutney

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, Karibik, Exotisch, Obst,

---

4 magere Schweinekoteletts zu - je 200-250 g	4 Knoblauchzehen; zerdrückt 100 g Mango Chutney; zerkleinert
4 Limonen; Saft davon	

---

Die Schweinekoteletts mit Knoblauch und Limonensaft zugedeckt mindestens eine Stunde marinieren.

Inzwischen den Grill anheizen.

Die Marinade abtropfen lassen und auf jeder Seite 10 min anbraten, dabei großzügig mit Mango Chutney einpinseln.

Mit dem restlichen Mango Chutney servieren.