

# Grillrezepte

## Gegrillte Jungschweine Koteletts

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Fleisch, Grillen, Alkohol, BBQ, Kartoffeln,

---

2 Schweinekoteletts à 250 g

2 große Mehlig Kartoffeln

### MARINADE

2 kleine Lorbeerblätter	1 Essl.	Gin oder Wodka
1 kleine Chilischote in feinen - Streifen	1 mittelgr.	Zitronen oder Limetten, - ungespritzt (evtl. mehr)
1 cm Ingwer in feinen Scheiben	6	Schwarze Pfefferkörner, - zerdrückt
2 Knoblauchzehen, ungeschält, - angeklopft oder - geschält, in Scheiben	1 kleine	Rosmarinzweig oder Salbei
1 Essl. Sojasauce	2 Essl.	Neutrales Öl (evtl. mehr)
1 Essl. Honig	1	Msp. Currypulver
	1	Schalotte in Scheibchen

---

**Tipp 1:** Koteletts aus dem Nacken sind saftiger und zum Grillen besser geeignet als die mageren Rückenstücke.

**Zubereitung:** Für die Marinade alle Zutaten in einem dafür geeigneten Porzellangeschirr verrühren, Koteletts von beiden Seiten durchziehen oder darin wenden. Mit 1 bis 2 Zitronenscheiben belegt und mit Folie abgedeckt etwa 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren (2- bis 3-mal wenden). Wenn es schneller gehen muss, kann man die Koteletts bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden marinieren lassen. In der Zwischenzeit einige Male wenden. Kartoffeln in der Schale auf den Punkt kochen, abgießen und beiseite stellen.

**Fertigstellung:** Beim Holzkohle Grillen ist die Glut von großer Wichtigkeit: Sie soll weiß sein. Der Abstand des Grillguts zur Glut ist ebenso wichtig: auf keinen Fall zu nah am Feuer! Koteletts aus der Marinade nehmen, alle Zutaten abstreifen, Fleisch etwas trocken tupfen und auf den Grill legen, pro Seite 4 bis 5 Minuten, dabei nur einmal wenden. Beiseite stellen, ein wenig ruhen lassen. Dann erst mit schwarzem Pfeffer und Meersalz aus der Mühle bestreuen.

**Kartoffeln:** entweder schälen und der Länge nach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mitgrillen oder braten; oder mit der Schale vierteln und auf allen Seiten langsam knusprig braten, zum Schluss mit fein gehacktem Knoblauch und glatter Petersilie bestreuen; oder mit fein gehacktem Rosmarin und ungeschältem Knoblauch mitbraten.

**Tipp 2:** Wer will, kann die Marinade noch verfeinern: mit zerdrückten Korianderkörnern (vorher in der Pfanne langsam erhitzt), Wacholderbeeren, gewaschenem Petersilien- und Korianderstängel.