

Balsamico-Honig-Senf-Schweine-Koteletts

Für 4 Personen:

4 Schweinekoteletts (500 g)	60 ml Balsamico-Essig	1 EL Honig
1 EL Brombeerkonfitüre	2 EL Dijon-Senf	1 EL Sriracha
1 EL Sojasauce	2 Knoblauchzehen	1 EL Öl

Die Schweinekoteletts in der Mischung aus dem Balsamico-Essig, Honig, Brombeerkonfitüre, Senf, Sriracha, Sojasauce und Knoblauch über Nacht marinieren.

Das Öl auf mittlerer Hitze in einer großen Pfanne erhitzen, die Schweinekoteletts aus der Marinade nehmen und auf beiden Seiten 3-5 Minuten braten, bis sie leicht goldbraun aussehen. Die restliche Marinade zufügen und kochen lassen, bis die Koteletts fertig sind und die Sauce sich verdickt hat (3-5 Min.).

NN am 11. Mai 2016