

Marinierte Schweine-Koteletts vom Grill

Für 2 Personen:

1 Limette	2 Knoblauchzehen	6 EL Joghurt
2-3 EL Grill	Marinade	2 Schweinekoteletts
1 Msp. Gewürzsalz		

Von der Limette die Schale in eine Schüssel fein abreiben. Knoblauch fein darüberreiben. Limette auspressen und Saft zugeben. Joghurt untermischen. Grill- Marinade untermischen. Koteletts darin wenden und mit der Marinade in einen großen Gefrierbeutel füllen. Luft herausstreichen, Beutel verschließen und Koteletts 3-4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

Fleisch aus der Marinade nehmen. Mit Gewürzsalz würzen. Koteletts auf dem heißen Grill mit geschlossenem Deckel von beiden Seiten ca. 8 Minuten grillen.

Steffen Henssler am 08. Juni 2023