

Schweine-Kotelett vom Grill mit Teriyaki-Marinade

Für 2 Personen:

2 Schweinekoteletts 2 EL Bratöl-Butter 2 EL Barbecue-Gewürz
4 EL Teriyaki-Sauce Barbecue

Schweinekoteletts von beiden Seiten mit Öl einpinseln und dann großzügig mit Barbecue-Gewürz würzen, ebenfalls von beiden Seiten.

Die Koteletts auf den heißen Grill legen und ca. 5 Min.

von beiden Seiten grillen. Koteletts auf dem Grill großzügig mit Teriyaki-Sauce einpinseln, wenden und die andere Seite ebenfalls einpinseln. Die Koteletts nach ca. 1 Minute zurückwenden und nochmals von der anderen Seite ca. 1 Minute grillen.

Steffen Henssler am 22. Juni 2023