

## Marinierte Nacken-Koteletts vom Schwein

### Für 4 Personen

4 Schweinenacken-Koteletts	4 EL Olivenöl	1 EL Senf
2 Knoblauchzehen	2 EL Thymianblättchen	1 TL geriebener Ingwer
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	0,1 l Wasser	Zitrone (Saft, Schale)
Salz und Pfeffer		

Für die Marinade das Öl mit den Gewürzen und etwas Wasser vermengen und mit einem Stabmixer pürieren. Nackenkoteletts in eine Schale legen und die Marinade dazugeben. Die Fleischstücke darin wenden bis alles mit der Marinade gut bedeckt ist.

Die marinierten Nackenkoteletts mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Marinieren eignen sich auch Gefrierbeutel.

Die Fleischstücke vor der Zubereitung gut abtrocknen, dann zunächst kurz und heiß angrillen, anschließend bei niedriger Hitze fertig garen.

Rainer Sass am 05. Juli 2013