

Gegrillte Schweine-Koteletts

Für 4 Personen

2 Schweinskoteletts (a 600 g) grob gem. schwarzer Pfeffer Meersalz
5 El Öl 6 Thymianstiele

Schweinskoteletts kräftig mit Pfeffer und Meersalz würzen. Im heißen Öl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Thymian zugeben und kurz mitbraten. Im heißen Ofen bei 80 Grad auf der mittleren Schiene 30 Minuten fertig garen (Umluft nicht empfehlenswert). In Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen, dann mit dem Bratsud servieren.

Tim Mälzer am 06. 11. 2010