



Gastro Metzger AG Fabrikladen

## Schweinkoteletts vom Grill

### Man braucht für 4 Personen:

- 4 Stk Schweinkoteletts
- 6 Stk Zweig Salbei
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 0.5 Stk Zitrone  
abgeriebene Schale
- 1 El Zitronensaft
- 4 El Olivenöl
- 40 gr Butter  
Salz, Pfeffer  
aus der Mühle



### Zubereitung:

Die Salbeiblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und mit der Breitseite eines Messers zerquetschen.

Salbei, Knoblauch, Zitronenschale, Zitronensaft, Olivenöl und frisch gemahlener Pfeffer in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Schweinkoteletts auf eine Platte legen und beidseitig mit dieser Marinade bestreichen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde, im Kühlschrank mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

Vor dem Grillieren die Knoblauchzehen entfernen und die Marinade leicht abstreifen, jedoch zum Bestreichen während des Bratens zurückbehalten.

Die Schweinkoteletts salzen. Auf die Grillplatte oder den Rost legen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5-6 Minuten grillieren, dabei nach dem Wenden nochmals mit Marinade bestreichen. Dann auf die Platte zurückgeben, jedes Kotelett mit 1 Stück Butter belegen und lose mit Folie bedeckt vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.



Dazu passt: Rosmarinkartoffeln

Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"