Gegrillte Schweinekoteletts

Anzahl Personen:

4

ANZAHL VON BRIKETTS:

8

ZUTATEN:

4 Schweinekoteletts à 150 g . Salz

ZUBEREITUNG:

Klopfen sie die Koteletts leicht mit den Fäusten. Die Zutaten für die Grillsoße mit dem Schneebesen zu einer Marinade rühren. Die Koteletts auf einem Teller legen. Die Grillsoße darüber gießen. Die Koteletts abdecken und kalt stellen. Ab und zu in der Soße wenden. Den Grillrost etwas mit Öl einfetten. Die Bratpfanne mit Folie darunter setzten. Lassen Sie die Koteletts gut abtropfen (eventuell mit etwas Küchenrolle abtupfen). Dann die Koteletts auf den Grillrost legen und nach etwa 1 Minute noch Mal mit der Grillsoße bepinseln. Mit Salz würzen. Oft pinseln. Die Koteletts werden etwa 4-6 Min. auf jeder Seite gebraten und dabei immer wieder eingepinselt.

ZUBEHÖR:

Sojagrillsoße: 1 EL. Öl; 1 EL chinesische Sojasauce; Pfeffer aus der Mühle; 1-2 TL milder Paprika; eventuell ½ Knoblauchzehe; Beilage: Baguette Salat