

Würzige Schweinekoteletts

Hauptspeise

Gartenparty

Grillen

Schnelle Küche

Sommer



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Alle Zutaten für die Marinade ohne Salz vermischen, die Steaks damit einstreichen und einige Stunden ziehen lassen. Die Steaks auf dem Holzkohlegrill oder in der Grillpfanne knusprig grillen, danach salzen und servieren.

Tipp: Nachdem Ihr Steak die gewünschte Garstufe erreicht hat, sollte es noch ein paar Minuten ruhen, damit sich die Fleischsäfte verteilen können. Decken sie das Steak nicht ab, damit der entstehende Dampf die Oberfläche nicht aufweicht.

ZUTATEN

Gewürzmischung:

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Senfpulver

2 TL frisch gemahlener
Tellicherry

Pfeffer

1½ TL Salz

1½ TL geräuchertes
Paprikapulver

1/2 TL Cayenne Pfeffer

1 TL getrockneter Thymian

4 Schweinekoteletts à 200
g

1 TL Salz