



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Schweinekotelette

Zutaten:

- 4 Schweinekoteletts
- 2 EL getrockneter Thymian
- 1 EL grob geschroteter schwarzer Pfeffer-Salz
- 1 EL Semmelbrösel
- 4 EL Balsamico Essig
- 3 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Thymian, Pfeffer, Semmelbrösel, 1 EL Balsamico Essig und 3 EL Olivenöl mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Den Fettrand der Koteletts etwa alle 4 cm einschneiden.

Das Fleisch von beiden Seiten mit der Paste einreiben.

Die Koteletts von jeder Seite etwa 10 Minuten grillen, dabei mehrmals mit Balsamico beträufeln. Das Fleisch ist fertig, wenn es am Knochen nicht mehr rosa, aber noch saftig ist. Die Koteletts salzen und servieren.

