Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

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