



# Schweinskotelett vom Grill mariniert mit dunklem Bier



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 10 min

 Aktivzeit: 45 min

 Marinieren: 3 h

 Mittel



## Zutaten

für 4 Personen

- 4** Koteletts vom Schweizer Schwein (à ca. 200 g)
- 3 TL** Senf
- 2 EL** Olivenöl
- 1 dl** dunkles Bier
- 3 TL** Zitronensaft
- 2** Eigelbe  
Salz
- 150 ml** Rapsöl
- 3 Zweige** Kerbel
- 500 g** kleine Kartoffeln
- 0.5 TL** Meersalz  
Macchia-Pfeffer

## Nährwerte

1 Portion (ohne Salat) enthält ca.:

- 810** kcal
- 41 g** Eiweiss
- 20 g** Kohlenhydrate
- 62 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

## Zubereitung

- 1** Aus zwei Dritteln des Senfs, der Hälfte des Olivenöls, dem Bier und zwei Dritteln des Zitronensafts eine Marinade anrühren. Schweinskoteletts damit bestreichen und gedeckt 2–3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Eigelbe mit dem restlichen Senf, etwas Salz und dem restlichen Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. Rapsöl tröpfchenweise unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kerbel grob hacken und unterrühren.
- 3** Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder vierteln. In eine Grillschale geben und mit dem Meersalz und dem restlichen Olivenöl mischen. Grill für indirekte Hitze vorbereiten und vorheizen.
- 4**



**Der feine Unterschied.**

Schweinskoteletts aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und bei hoher Temperatur beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Dann in der indirekten Hitze des Grills bei geschlossenem Deckel und mittlerer Temperatur 20–25 Minuten garen. Dabei einmal wenden und mit Marinade bestreichen.

5

Schale mit Kartoffeln ebenfalls in die indirekte Hitze legen und 20 Minuten mitgrillieren. Schweinskoteletts vom Grill nehmen, mit Macchia-Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln und der Mayonnaise servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).**