

## Nackenkotelett vom Grill mit Tamarinden-Sauce

VORBEREITEN

180  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Nackenkoteletts aus dem Kühlschrank. Während dein Grill die Grillstreifen auf das Fleisch zaubert, mixt du im Nu noch die frisch-herbe Tamarinden-Sauce an.

- 1 -

Für die Marinade Sesamöl, Limettensaft, Sojasauce, Fischsauce und Chiliflocken miteinander verrühren. Koteletts für mindestens 3 Stunden oder über Nacht darin marinieren.

- 2 -

Für die Tamarinden-Sauce Schalotte schälen und fein hacken. Chili entkernen und hacken. Koriander hacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und beiseitestellen.

- 3 -

Marinierte Koteletts auf dem Grill bei hoher Hitze von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Fertige Koteletts mit Tamarinden-Sauce servieren.

### Zutaten für 2 Nackenkoteletts

#### Für die Koteletts

- 2 Nackenkoteletts vom Schwein
- 2 Esslöffel Sesamöl
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel Fischsauce
- 1 Teelöffel Chiliflocken

#### Für den Tamarinden-Dip

- 1 Esslöffel Tamarindencreme
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel Fischsauce
- 1 Schalotte
- 1 rote Chili
- 50 ml Wasser
- 1/2 Bund Koriander
- Salz

#### Besonderes Zubehör

Grill

Zu einem schön saftigen Kotelett gehören kräftige Grillstreifen. Schmeiß deinen Grill also schon mal an und hol die in Sesamöl, Limette und Sojasauce marinierten