

## Schweinekotelett gegrillt

VORBEREITEN

70  
Min.

RUHEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1,8 l eiskaltes Wasser  
60 g Salz  
50 g Zucker  
4 Schweinekoteletts (à 240 g)  
Öl zum Einfetten des Grillrosts

### Besonderes Zubehör

Grill  
oder Grillpfanne  
Fleischthermometer

**Grill dein Schweinekotelett** wie ein echter Grillprofi! Über heißer Flamme und glühenden Kohlen bekommt dein **Kotelett** genau die richtigen Röstaromen. So wird es unwiderstehlich gut: Außen kross, innen saftig. Ganz egal welcher Grillsalat, welches Grillgemüse oder welche Sauce mit auf deinem Teller liegen. Deinem **saftig gegrilltem Kotelett** läuft bei der nächsten Gartenparty nichts so schnell den Rang ab.

- 1 -

Wasser, Salz und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Koteletts hineinlegen und 1 Stunde

kaltstellen.

- 2 -

Grill vorheizen. Grillrost einfetten.

- 3 -

Schweinekoteletts aus der Schüssel nehmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Koteletts auf den Grillrost legen und bei direkter Hitze pro Seite ca. 3-5 Minuten scharf anbraten. Grillhaube schließen und Koteletts bei indirekter Hitze ca. 10-15 Minuten weiter garen, bis sie eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht haben. Koteletts vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.