

# Würzige Koteletts

Grill-Gerichte » Schwein

## Zutaten (6 Personen)

- » 4 EL Olivenöl
- » 1 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1/2 TL Curry
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 TL Koriander
- » 6 Kotelett(s) (mit Knochen)
- » 2 EL Öl

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Olivenöl mit Paprika- und Currypulver gut verrühren. Mit Pfeffer und Koriander abschmecken. Die Marinade mit einem Pinsel von beiden Seiten auf das Fleisch streichen. Auf eine Platte legen und abgedeckt ca. 2 Stunden marinieren lassen.

2. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Koteletts abtropfen lassen, salzen. Pro Seite 4min braten. Mit Baguette und nach Geschmack mit selbstgemachter Knoblauchsoße servieren.

Nährwerte: 423kcal/E32g/F29g/KH0g pro Portion

angelegt am: 02.07.2006

Rezept-Nr: 2103

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke