

Koteletts in Biermarinade

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Schweinekoteletts
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Senf, mittelscharf
- 200 ml Bier, z. B. Pils
- 1 Prise Rohrohrzucker
- 1 EL Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Marinade Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Senf, Bier, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie glatrühren. Zwiebelringe untermischen. Koteletts darin wenden und zugedeckt kühl 2 Stunden marinieren, dabei gelegentlich wenden.

2. Koteletts aus der Marinade heben, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite etwa 8-10 Minuten grillen. Dabei öfters mit der Marinade bepinseln.

3. Koteletts mit Kartoffelsalat oder Grillspießen anrichten und servieren.

Packliste

- 1 Rundgrill
- 1 Rührlöffel
- 1 Rührschüssel
- 1 Frischhaltebeutel

Einkaufsliste

- 4 Schweinekoteletts
- 2 Zwiebeln
- 1 Tube **GUT&GÜNSTIG** Delikatess-Senf
- 1 Flasche 0,33 Pils
- 1 Packung **EDEKA Bio** Rohrohrzucker
- 1 Bund Petersilie