



KOTELETTS

IN BIERMARINADE MIT KARTOFFEL-SPIESSEN



Alles und noch viel mehr.



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE



Timo Hinkelmann's
KREATIVE KÜCHE

ZUTATEN

(für 4 Portionen)

Kartoffelspieße

- 4 Kartoffeln, festkochend
- 100g Speck, durchwachsen & geräuchert
- 200g Tomaten
- 100g Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- Salz, Pfeffer
- ¼ TL Curry
- 1 Msp. Chiliflocken, getrocknet
- ¼ TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Olivenöl, nativ extra
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- 4 Spieße

Koteletts

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

KOTELETTS

IN BIERMARINADE MIT KARTOFFEL-SPIESSEN

ZUBEREITUNG

 30 Minuten

FERTIG IN

 2½ Stunden

Kartoffelspieße

1. Die **Kartoffeln** waschen und in kochendem Wasser **10 Minuten** kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen, schälen und in **20 Stücke** schneiden. **Speckstück** quer in **16 Scheiben** schneiden. **Tomaten** vierteln, Stielansatz und Samen entfernen. **Zwiebeln** schälen und vierteln. **Paprikaschote** halbieren, Stielansatz, Samen und die Trennwände entfernen, dann in Stücke schneiden.
2. Anschließend die vorbereiteten **Zutaten** abwechselnd auf die **Spieße** stecken. **Gewürze** mit dem **Öl** vermengen und die **Spieße** damit bepinseln, in einer **Alu-Grillschale** auf dem vorgeheizten Grill unter wenden etwa **10 Minuten** grillen.

Koteletts

1. **Zwiebeln** schälen und in Ringe schneiden. **Senf, Bier, Salz, Pfeffer, Zucker** und **Petersilie** glattrühren. **Zwiebelringe** untermischen. **Koteletts** darin wenden und zugedeckt im Kühlschrank **2 Stunden** marinieren, dabei gelegentlich wenden.
2. **Koteletts** aus der **Marinade** heben, abtropfen lassen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und ebenfalls von **jeder Seite etwa 8-10 Minuten** grillen. Dabei öfters mit der **Marinade** bepinseln.

Guten Appetit



Durchschnittliche Nährwerte pro Portion

563 kcal 26 g Fett
52 g Eiweiß 26 g Kohlenhydrate