

## KLEINGÄRTNER REZEPT 22.7.2014 (Schweinskotelette süß-sauer)



### Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinskoteletts mit Knochen á 350 g

### Marinade:

4 kleine Blätter Maggikraut

2 Teelöffel Honig

6 Teelöffel Sojasauce

8 Teelöffel Rapsöl

2 Teelöffel Ingwerpulver

### Zubereitung:

1. Honig, Sojasauce, Rapsöl und Ingwerpulver gut verrühren, die Koteletts damit einstreichen. Auf jedes Stück Fleisch ein kleines Blatt Maggikraut legen.
2. Das Fleisch einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die Koteletts beidseitig grillen, zuvor das Maggikrautblatt entfernen.
4. Die Koteletts salzen und pfeffern.

### Tipp:

Die Marinade lässt sich mit Chili, Senf oder Knoblauch verfeinern.

(Rezept: Andrea Jungwirth)