
Schweinskotelett vom Grill mariniert mit dunklem Bier

Ein währschaftes Schweinskotelett in Bier, Senf, Öl und Zitronensaft mariniert, begeistert auch Feinschmecker. Grilliere es indirekt, dann bleibt es schön saftig. Dazu passen Bratkartoffeln und selbstgemachte Mayonnaise.

Zutaten für 4 Portionen

4 Koteletts vom Schwein (à ca. 200 g)
3 TL Senf, 2 EL Olivenöl, 1 dl dunkles Bier, 3 TL Zitronensaft,
2 Eigelbe, Salz 1.50 dl Rapsöl, 3 Zweige Kerbel, 500 g kleine Kartoffeln, 1/2 TL Meersalz, Macchia-Pfeffer

- 1 Aus zwei Dritteln des Senfs, der Hälfte des Olivenöls, dem Bier und zwei Dritteln des Zitronensafts eine Marinade anrühren. Schweinskoteletts damit bestreichen und gedeckt 2–3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Eigelbe mit dem restlichen Senf, etwas Salz und dem restlichen Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben. Rapsöl tröpfchenweise unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Kerbel grob hacken und unterrühren.
- 3 Kartoffeln je nach Grösse halbieren oder vierteln. In eine Grillschale geben und mit dem Meersalz und dem restlichen Olivenöl mischen. Grill für indirekte Hitze vorbereiten und vorheizen.
- 4 Schweinskoteletts aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen und bei hoher Temperatur beidseitig je ca. 2 Minuten anbraten. Dann in der indirekten Hitze des Grills bei geschlossenem Deckel und mittlerer Temperatur 20–25 Minuten garen. Dabei einmal wenden und mit Marinade bestreichen.
- 5 Schale mit Kartoffeln ebenfalls in die indirekte Hitze legen und 20 Minuten mitgrillieren. Schweinskoteletts vom Grill nehmen, mit Macchia-Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln und der Mayonnaise servieren.

Dazu passt ein grüner Salat.

