



Keller's Rezeptdienst

Nr. 32	August	2005
Schw.koteletten an Biermarinade mit Radieschen- Kartoffel Salat		

ZUTATEN: für 4 Personen

4 Schweinskoteletts à je ca. 150g
½ TL Salz, schwarzer Pfeffer
Majoranzweige zum Garnieren

Marinade:

6 EL Bier
2 EL Oel
1 TL Worcestershiresauce
1/4 TL Cayennepfeffer

Radieschen- Kartoffel- Salat:

800g Kartoffeln, fest-kochend
1 Bund Radieschen, in Schnitze geschnitten
1 Zwiebel, fein gehackt
½ Bund Majoran
1dl Kräftige Fleischbouillon
4 EL Oel
5 EL Apfelessig
1 EL scharfer Senf
Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade mischen. Das Fleisch damit bestreichen, zudecken, kalt stellen und mindestens 2 Std. (besser über Nacht) ziehen lassen.
2. Die Kartoffeln im Salzwasser gar kochen. Abgiessen, etwas abkühlen lassen, noch warm schälen, in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Etwa 30 Minuten vor dem Grillieren das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen und die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Über mittelstarker Glut ca. 8 min. grillieren. Dabei gelegentlich wenden. Mit Kartoffelsalat anrichten und mit Majoranzweiglein garnieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 01 462 00 90 • Fax 01 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch