



Keller's Rezeptdienst

Nr. 56	August	2007
Metzgerkoteletten an Biermarinade Radieschen-Kartoffel-Salat		

ZUBEREITUNG

ZUTATEN: für 4 Personen

4x 200g Metzgerkoteletten (Schw.hals)
à ca. 200g
½ TL Salz
schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
Majoranzweige zum Garnieren

Marinade:

6 EL Bier
2 EL Öl
1 TL Worcestershiresauce
¼ TL Cayennepfeffer

Radieschen-Kartoffel Salat:

800g Kartoffeln, fest-kochend
1 Bund Radieschen in Schnitze geschn.
1 Stk. Zwiebel
½ Bund Majoran
1dl kräftige Fleischbouillon
4EL Öl
5EL Apfelessig
1EL scharfer Senf
Salz, schwarzer Pfeffer

1. Alle Zutaten der Marinade mischen. Das Fleisch damit bestreichen, zudecken, kalt stellen und mindestens zwei Stunden – 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 Minuten grillieren. Dabei gelegentlich wenden. Mit Kartoffelsalat anrichten und mit Majoranzweigelein garnieren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759
Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

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