



Koteletts mit knusprigen Kartoffeln

🕒 40–45 Min 🍴 🍴 🍴

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

◆ = Kotányi Produkte

4	◆ Schweinekoteletts mit Knochen (650 g)
1.5 EL	◆ Steak Gewürzsalz
700 g	Kartoffeln
	Olivenöl nach Bedarf
1 EL	◆ Original Style

- 1 Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Wasser 15 Minuten garen. Abgießen und 5 Minuten ausdampfen lassen.
- 2 Kartoffelscheiben mit Olivenöl und Kotányi Kartoffelgewürz vermengen – vorsichtig, damit sie nicht zerbrechen.
- 3 Koteletts 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Kotányi Grill Steak Gewürz und etwas Olivenöl einreiben.
- 4 Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Kartoffeln etwa 5 Minuten pro Seite grillen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- 5 Koteletts 4–5 Minuten pro Seite grillen, bis sie schön gebräunt sind.
- 6 Kurz ruhen lassen, dann mit den Kartoffeln und optional Chimichurri und Salat servieren.

