

Schweinskotelett mit Apfel-Honig-Marinade

45–60 Min

Zubereitung

1 Apfel entkernen und sehr klein würfeln. Aus Apfelwürfeln, Honig, Sonnenblumenöl, Kotányi Grill Kotelett und einer Prise Kotányi Pfeffer eine Marinade anrühren. Die Koteletts anschließend damit marinieren und bis zur weiteren Verwendung darin ziehen lassen.

2 Kartoffeln gut waschen und mit der Schale gar kochen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht andrücken bis sie aufplatzen. Mit Olivenöl und Kotányi Rosmarin vermengen, salzen und pfeffern und bei 200° C Ober-/Unterhitze für ca. 25 Minuten backen, bis sie schön knusprig werden.

3 Karotten schälen, je nach Größe halbieren und mit Olivenöl einpinseln. Unter mehrmaligem Wenden für ca. acht bis zehn Minuten grillen. Anschließend salzen und pfeffern

4 Koteletts von beiden Seiten jeweils für ca. fünf Minuten grillen, dann vom Grill nehmen und mit Alufolie abgedeckt ca. fünf Minuten rasten lassen. Nach Belieben salzen.

5 Die Koteletts mit den Quetsch-Kartoffeln und den gegrillten Karotten anrichten und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Schweinskotelett (á ca. 250g)
0.5 Stk.	Apfel
3 EL	Honig
2 EL	Sonnenblumenöl
2 TL	Grill Kotelett
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Quetsch-Kartoffeln

800 g	Kartoffeln festkochend
1 EL	Olivenöl
1 TL	Rosmarin geschnitten

Für die gegrillten Karotten

1	Bund kleine Karotten
1 TL	Olivenöl