



## Süße Knoblauch-Koteletts

### Zutaten:

4 dicke Schweinekoteletts vom Schwäbisch-Hällischen  
(insgesamt 900 bis 1000 Gramm)

1 Knoblauchknolle

3 EL Zucker

80 ml Sojasauce

3 EL Honig

3 EL Reiswein

2 EL Sesamöl

1 EL geriebener frischer und geschälter Ingwer

2 TL Salz

1TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Koteletts an der Fettseite mehrmals einschneiden. Knoblauch und Zucker zu einer Paste verarbeiten, mit den anderen Zutaten verrühren. Die Marinade auf das Fleisch streichen und 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Die Koteletts 4 bis 6 Minuten pro Seite grillen, wenn sie sehr dick sind, zwischendurch indirekt nachgaren lassen und zum Schluss richtig Feuer geben.

*Carmen Hinderberger*  
*Schwäbisch Gmünd*



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER  
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN