



Schweinekoteletts mit Apfelchutney

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptspeise
Zubereitungszeit:	20 Minuten Grillzeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	schwierig

Zutaten:

4	Schweinekoteletts	½ TL	(gemahlener) Ingwer
2	(mittelgroße) Äpfel	1	Knoblauchzehe
200 ml	Wasser	150 g	(Kristall-)Zucker
½ TL	(gemahlener) Zimt	1 TL	Sojasauce
10 ml	Apfelessig		Chiliflocken, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

In der Küche:

Das Fett von den Schweinekoteletts entfernen, das Fleisch mit der Hälfte des gemahlene Ingwers, Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Am Grill:

Grill für direkte Hitze auf ca. 200°C vorheizen. Die Schweinekoteletts direkt von beiden Seiten jeweils ca. 2-3 Minuten grillen. Das Fleisch vom Grill nehmen, auf ein Schneidbrett geben und ruhen lassen. Die Grillpfanne in den GBS Rost einsetzen und ca. 5 Minuten vorheizen. Die Äpfel, Wasser, Zucker, Zimt, Sojasauce, den übrigen Ingwer und den Knoblauch in die Grillpfanne geben. Die Mischung gut umrühren und ca. 5-10 Minuten köcheln oder so lange, bis die Äpfel weich sind. Den Essig und die Chiliflocken hinzufügen. Anschließend den Grill auf indirekte Hitze umstellen und die gegrillten Schweinekoteletts zum Apfelchutney geben. Ca. 10 Minuten oder so lange grillen, bis die Kerntemperatur von 70°C erreicht ist.