

Zutaten

- 600 g Iberico Kotelette am Stück
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“
- Kochateliers BBQ-Salz „Glutsbrüder“
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 1 Knolle Knoblauch, einfach halbiert
- 1 EL Butter
- Pflanzenöl zum Braten

Hauptgang, vom Grill

Kotelette vom Iberico Schwein

Entdecken Sie das köstliche Rezept für zarte Iberico Kotelette! Jetzt nachkochen und den Geschmack Mallorcas erleben. Besuchen Sie Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kotelette von überschüssigem Fett und Sehnen befreien.
2. Das Fleisch in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann das Kotelette auf ein Backblech geben und mit den Gewürzen einreiben.
3. In der noch heißen Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen, Kräuter und Knoblauch darin ziehen lassen. Buttersud mit samt den Kräutern über das Fleisch geben und dieses dann bei 80° C im Ofen (Umluft) auf 70°C Kerntemperatur garen.