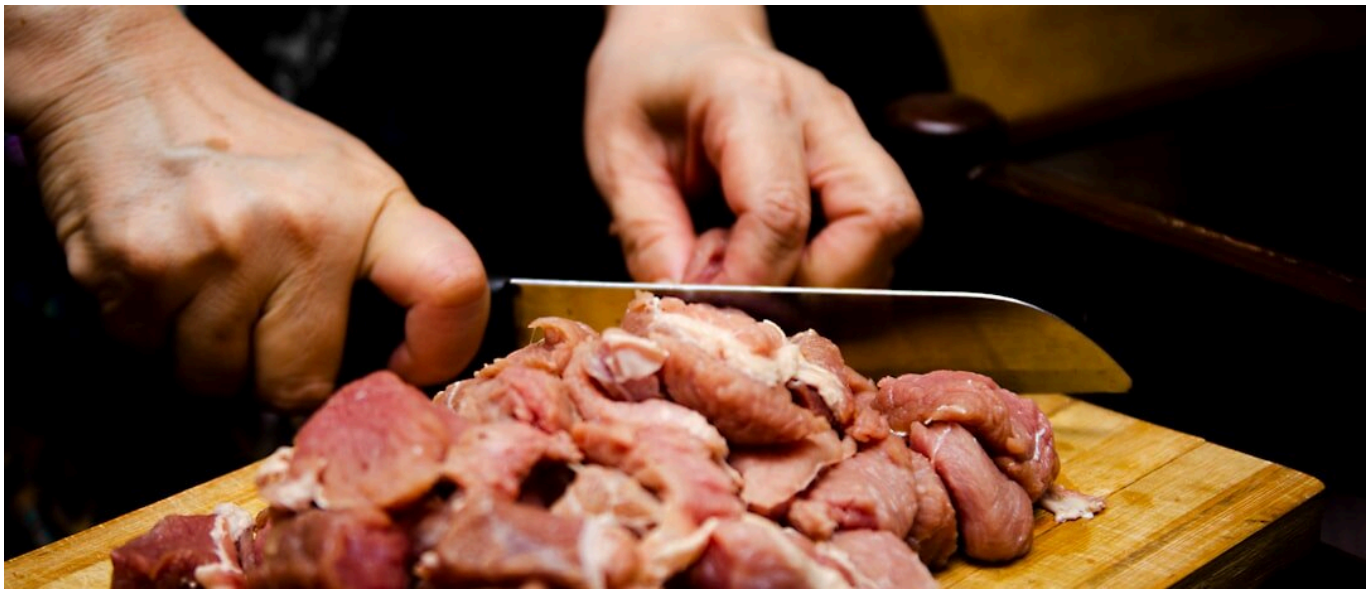


Zutaten

- 800 g Schweinerücken mit Knochen (Kotelette-Strang)
- Kochateliers BBQ-Salz „Glutsbrüder“
- Kartoffel-Spieß
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- Tomaten-Paprika Salz
- Olivenöl, Knoblauch, 4 Holzspieße
- Gegrillter Apfel
- 1 Apfel (Boskop ist ideal)
- ein Schluck Kölsch
- 1 TL Butter
- etwas Kümmel, Lorbeer, Senfsaat und Thymian
- Alufolie

Hauptgang, vom Grill

Steak vom Schweinekotelett

Entdecken Sie unser Rezept für saftige Schweinekotelett Steaks! Lassen Sie sich inspirieren und grillen Sie mit Kochateliers. Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Die Schwarte, falls sie noch am Fleisch ist, einritzen und anschließend von allen Seiten kräftig mit dem BBQ-Rub würzen.
2. Für 30 Minuten ziehen lassen und dann bei 80° C auf einem Gitter im Backofen vorgaren. Um das Fleisch saftig zu halten ein Blech mit Wasser unter dem Gitter platzieren.
3. Das Fleisch auf 65° C Kerntemperatur garen. Dies dauert je nach Dicke 2 bis 3 Stunden.
4. Nun in einzelnen Koteletts schneiden. Mit etwas BBQ-Salz würzen und von beiden Seiten knusprig grillen (direkte, hohe Hitze). Hierfür eignet sich eine gusseiserne Sizzle-Plate.
5. Kartoffeln waschen und halbieren. Mit gepresstem Knoblauch, Olivenöl und Tomaten-Paprika Salz würzen.
6. Nun auf jeden Spieß 3 Kartoffelhälften stecken und mit der aufgeschnittenen Seite nach unten in eine feuerfeste Grill-Wanne legen. Bei hoher, indirekter Hitze ca. 30 Minuten grillen.
7. Dazu passt Kräuter-Quark.
8. Apfel in fingerdicke Scheiben schneiden und bei direkter, hoher Hitze angrillen. Zusammen mit den anderen Zutaten in die Folie wickeln und bei indirekter Hitze 5 Minuten durchziehen lassen.