



Schritt 1

Zuerst die Marinade nach Rezept zubereiten. Dann das Kotelett trocken tupfen und mit der Marinade - ein wenig für später aufheben - mischen.

Schritt 2

Je nach Möglichkeit das Kotelett vakuumieren und ziehen lassen, oder in einer gut verschließbaren Schale am besten über Nacht kühl stellen.

Schritt 3

Fleisch bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten von beiden Seiten auf den Grill legen. Gelegentlich mit der übrigen Marinade bestreichen

Kotelett mit Kräutermarinade

Zutaten:

- 2 Koteletts
- 1 EL Sommerblütenhonig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Senf
- 1 TL Zitronenschalenabrieb
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL frische Kräuter nach Geschmack

HONIGSÜßEN NACHSCHUB
GIBT'S HIER



BIENENWERK
GOSLAR