



# Koteletts in Biermarinade

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/koteletts-in-biermarinade.jsp>



Marinierte gebrillte Koteletts mit Kartoffel-Spießen aus Deutschland.

## Zutaten

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Koteletts:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2	Zwiebeln	
3 EL	Senf, mittelscharf	
200 ml	Bier, z. B. Pils	
	Salz, Pfeffer	
1 Prise	Rohrohrzucker	
1 EL	Petersilie, fein geschnitten	EDEKA Bio Petersilie
4	Schweinekoteletts	

Für die Kartoffelspieße:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
4	Kartoffeln, festkochend	
100 g	Speck, durchwachsen, geräuchert	
200 g	Tomate	
100 g	Zwiebel	
1	rote Paprikaschote	
	Salz, Pfeffer	
0,25 TL	Curry	
1 Msp.	Chiliflocken, getrocknet	
0,25 TL	Paprikapulver, edelsüß	
2 EL	Olivcnöl, nativ extra	EDEKA Italia Natives Olivenöl extra aus Italien
1 EL	Petersilie, fein geschnitten	EDEKA Bio Petersilie
4	Spieße	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **4 Portionen**

Zubereitungszeit: **30 Min.**

Fertig in: **2 Std. 30 Min.**

Je Portion : **2357 kJ, 563 kcal, 26 g Kohlenhydrate, 52 g Eiweiß, 26 g Fett, 125 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

## Zubereitung

1.) Für die Marinade Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Senf, Bier, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie glatrühren. Zwiebelringe untermischen. Koteletts darin wenden und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden marinieren, dabei gelegentlich wenden.

2.) Für die Spieße die Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser 10 Minuten kochen, abgießen, etwas auskühlen lassen, schälen und in 20 Stücke schneiden. Speckstück quer in 16 Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, Stielansatz und Samen entfernen. Zwiebeln schälen und vierteln. Paprikaschote halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen, dann in Stücke schneiden.

3.) Anschließend die vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken. Gewürze mit dem Öl vermengen und die Spieße damit bepinseln, in einer Alu-Grillschale auf dem vorgeheizten Grill unter wenden etwa 10 Minuten grillen.

4.) Koteletts aus der Marinade heben, abtropfen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls von jeder Seite etwa 8-10 Minuten grillen. Dabei öfters mit der Marinade bepinseln.

5.) Koteletts mit den Kartoffelspießen anrichten und servieren.

Übrigens: In unserem Grill-Special finden Sie viele

## Küchenutensilien



EDEKA Kochmesser 20 cm  
EDEKA zuhause Kochmesser 20 cm:  
Klinge aus deutschem, geschmiedetem  
Klingenstahl  
Ergonomischer, dreifachgenieteter Griff  
Perfekte Griffgröße  
Fingerschutz für sicheres Arbeiten  
Saubere Übergang von der Klinge zum Griff