

Schweinekotelett

Grillzeit: ca. 9 Minuten

Zutaten (2 Personen)

- 2 Schweinelendekoteletts a' ca. 225 g bzw. 2,5 cm dick
- 2 Scheiben frische Ananas, je ca. 1 - 1,5 cm stark
- 1 TL (knapp) Meersalz
- ½ TL getrockneter Oregano
- 1 Messerspitze Knoblauchpulver (großzügig)
- 1 Messerspitze Zwiebelpulver (großzügig)
- 1 Messerspitze frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (großzügig)
- Olivenöl

Zubereitung

- gerebelten Oregano mörsern und
- Gewürzzutaten in einer kleinen Schüssel mischen
- Koteletts dünn mit Öl einstreichen und mit der Gewürzmischung von beiden Seiten bestreuen
- Grill bei mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel auf 230°C vorheizen
- Koteletts auflegen und für ca. 6 Minuten auf dieser Seite grillen
- zwischenzeitlich nach 3 Minuten Ananas dazulegen
- nach weiteren 3 Minuten Koteletts und Ananas wenden und weitere 3 Minuten grillen

Nachbereitung:

- Koteletts kurz ruhen lassen und Ananasscheiben zum Servieren auflegen.

Als Beilage passt dazu Basmatireis . . . dann mit einer fruchtigen Curry-Würzsauce.
Aber auch ein Kartoffelsalat passt zu den Koteletts, dann allerdings ohne Würzsauce.