

# KOTELETTS AN SOMMERVINAIGRETTE

---

## Zutaten - Fleisch

- 1 EL [gelber Senf](#)
- 2 EL Aceto balsamico
- 2 EL Olivenöl zum Braten
- 2 EL [Oregano](#), geschnitten
- 1 TL [Rosenpaprika](#)
- 4 Schweinskoteletts (je ca. 200 g)
- $\frac{3}{4}$  TLSalz

## Zutaten - Vinaigrette

- 2 EL Aceto balsamico
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 3 Tomaten, entkernt, in Würfeli
- 2  $\frac{1}{2}$  EL [Kapern](#), kalt abgespült, abgetropft
- 10 schwarze Oliven, in Streifen
- 2 EL [Oregano](#), geschnitten
- 1 TL [Sumach](#)
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Senf und alle Zutaten bis und mit Paprika verrühren. Koteletts damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen, beiseite stellen. Fleisch salzen. Gas-/Holzkohlegrill: Koteletts beidseitig bei hoher Stufe/Glut je ca. 3 Min. grillieren. Mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen. Dann beidseitig bei mittlerer Stufe/Glut je ca. 2 Min. fertig grillieren.

Grillpfanne: Unbeschichtete Grillpfanne mit wenig Öl bestreichen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Koteletts bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 2 Min. grillieren, mit der beiseite gestellten Marinade bestreichen, beidseitig je ca. 3 Min. fertig grillieren. Aceto balsamico und alle Zutaten bis und mit Sumach mischen, ca. 30 Min. ziehen lassen, würzen.

*La Cucina*

