

Amerikanisches Kotelett



Die Koteletts in eine feuerfeste Form legen. Den Grill auf 200° vorheizen.

Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.

In einem kleinen Topf die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Zucker hinzugeben, etwas karamellisieren lassen und mit dem Zitronensaftgemisch ablöschen. Einmal aufkochen lassen und über die Koteletts gießen.

Das Tomatenketchup mit dem Wasser und der Worcestersoße verrühren. Die restlichen Gewürze mit dem Schneebesen gut untermischen.

Die Koteletts nun mit dieser Soße begießen und für ca. 50 - 60 Min. auf die mittlere Schiene in den Grill geben. Wenn die Koteletts nicht von der Soße bedeckt sind, zwischendurch mit der Soße begießen.

Wer gerne Soße tunkt, nimmt dazu Baguette.

- 4** Schweinekotelett(s)
(vorzugsweise Nackenkoteletts)
- 2 EL** Butter
- 2** Zwiebel(n)
- 3 EL** Zucker, braun
- 1 TL, gehäuft** Salz
- 1 TL, gestr.** Pfeffer
- 3 EL** Essig
- 3 EL** Zitronensaft
- Chiliflocken aus der Mühle
- 1 Msp.** Cayennepfeffer
- 2 TL** Senf
- 1 TL** Paprikapulver, geräuchert
- 1 ½ Tasse** Tomatenketchup
- 2 EL** Worcestersauce
- 1 Tasse** Wasser