

Kotelettbraten vom Grill

Zutaten für 4 Personen

1	EL	Senf, scharf	
3	EL	Öl	
3	EL	Weisswein	
1	EL	Sojasauce	
1	EL	Honig od. Melasse	
1		Knoblauchzehe	Gepresst
		Paprika mild	
		Pfeffer aus der Mühle	Zutaten gut mischen
1.5	kg	Kotelettbraten	Am Stück (Rippenknochen vom Metzger unten einsägen lassen), Fleisch mit Marinade einreiben und 24 Std. marinieren. Marinade abwischen und Kotelettbraten bei starker Hitze anbraten und anschliessend bei 170°C ca. 1 ½ Std. grillieren. Gelegentlich wenden. (Kerntemperatur 70°-75°C). Fleisch mit Alufolie abdecken und etwa 10 Min. ruhen lassen. Mit Bratensauce servieren
		Bemerkung:	Erst nach dem Servieren mit Salz würzen weil sonst das Fleisch austrocknen würde.