

Korn-Knoblauch-Kotelett

Original-Rezeptseite aus „Kochen mit Korn“, Buchseite 47

Korn-Knoblauch Kotelett

“Mehr Knoblauch, mehr Korn –
wer hier meckert, kriegt Salat.”

Zutaten

2 Schweinekoteletts
mit Knochen

4 Knoblauchzehen

80 ml Korn

2 TL Senf

1 TL Honig

2 EL Öl

Salz, Pfeffer, Rosmarin

**Tipp: super dazu
Ofenkartoffeln...
...und ein Korn-Knobi-Dip.**

Zubereitung

Koteletts salzen, pfeffern.

Knoblauch hacken und mit
Korn, Senf und Honig zu einer
Marinade verrühren.

Koteletts darin mind. 30 Min.
einlegen (besser über Nacht).

Koteletts in Pfanne scharf
braten oder ab auf den Grill.

