KIKKOMAN

Bier & Teriyaki Schweinskoteletts

Gesamtzeit **90 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **60 Min.** Marinierdauer **20 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
5'420 kJ / 1'355 kcal

Fett: **100 g** Eiweiss: **71 g**
Kohlenhydrate: **37 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2	Schweinskoteletts (je 150 g)
5 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 EL	Apfelessig
0.5 TL	geräucherter Pfeffer
250 ml	Bier
1 TL	Honig
1 EL	Senf
	Schwarzer gemahlener Pfeffer nach Geschmack
0.5 TL	getrockneter Rosmarin

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schweinskoteletts in eine Schüssel geben. Mit geräuchertem Pfeffer, Essig, Rosmarin, Senf, schwarzem Pfeffer und Honig würzen. Gründlich mischen. Kikkoman Teriyaki Marinade hinzufügen und mischen. Bier über das Fleisch giessen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.

Schritt 2

Schweinskoteletts auf einer bei hoher Temperatur vorgeheizten Oberfläche für 7 Minuten auf jeder Seite grillieren.

Schritt 3

Schweinskoteletts mit in Alufolie gebackenen Kartoffeln und Kräuterbutter servieren.