

REZEPT



KOTELETT MIT PAPRIKA-ZITRONEN-SALSA

BIO NEW MEXICO CHILI N°053



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

4 PORTIONEN

VORBEREITUNG | 20 MIN.

KOCHZEIT | 10 MIN.

KOTELETT

1 Knoblauchzehe

1/2 TL Kreuzkümmel N°935

1/2 TL Koriandersamen N°903

1/2 EL New Mexico Chili N°053

1 TL Salz

1,5 EL brauner Zucker

5 EL Olivenöl

0,8-1kg Kotelett (Schwein
oder Rind)

SALSA

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1/2 grüne Paprika

1/2 Zwiebel

3 dünne Scheiben Ananas

2 kleine Bund Koriander

1 kleiner Bund Minze

1 TL Chiliflocken N°054

2 EL Marcellas Bio Olivenöl
oder Olivenöl

Schale von 1 Zitrone

Saft von 2 Zitronen

Salz

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse pressen. Mit Kreuzkümmel, Koriander, Chili, Salz, Zucker und Olivenöl verrühren.

2. Fleisch abspülen und trocken tupfen. In eine Schale legen und rundherum mit der Marinade einreiben. Etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

3. Für die Salsa die drei Paprikasorten, Zwiebel und Ananas fein würfeln und in eine Schüssel geben.

4. Kräuter fein hacken und zusammen mit den Chiliflocken, Olivenöl, Zitronenschale und -saft unterrühren. Salsa mit Salz und nach Belieben mehr Chili abschmecken.

5. Den Grill vorheizen und das Kotelett mit der Marinade direkt darauf platzieren. 4-5 Minuten pro Seite grillen. Je nach Fleischsorte und Fleischdicke kann die Grilledauer variieren.

6. Kotelett in Foliegewickelt noch ein paar Minuten ruhen lassen.

7. Dünn aufschneiden und zusammen mit der Paprika-Zitronen-Salsa servieren.

Tip | Dazu passen dünne, im Ofen mit Olivenöl, Zitronenschale, Salz und Knoblauchgeröstete Kartoffelscheiben.

WEITERE REZEPTE

www.rimoco.de