

## Kotelett vom Strohschwein | Baked Potato | Pink Sour Creme



### Zubereitung

180 ml Wasser, 6 g Salz und 4 g Agavensirup in einer großen Schüssel vermischen. Die aufgetauten Koteletts hineinlegen und 1 Stunde kaltstellen. Grill vorheizen. Grillrost einfetten. Schweinekoteletts aus der Schüssel nehmen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Koteletts auf den Grillrost legen und bei direkter Hitze pro Seite ca. 3-5 Minuten scharf anbraten. Grillhaube schließen und Koteletts bei indirekter Hitze ca. 10-15 Minuten weiter garen, bis sie eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht haben.

Koteletts vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Das Kotelett in Tranchen schneiden. Den Purpur-Curry und die Smoky-BBQ-Kräuter in die Sour-Creme einrühren.

Die Backkartoffeln bei 200°C - eingewickelt in Alu-Folie - auf dem Grill erhitzen, dann auswickeln und halbieren.

### Anrichten

Die Backkartoffelhälfte auf der Salzplatte anrichten, Sour-Creme darübergeben, Kotelett-Tranche anlegen.

### Allergene

Milch und/oder Laktose

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

mit Konservierungsstoff

### Zutatenliste (1 Portion)

#### 100 g Dry Aged Strohschwein Kotelett

Kategorie: Tiefkühl - TK Fleisch



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Dry Aged Kotelett“

#### 4 ml Agavensirup

Kategorie: Frühstück - Backwaren & Aufstrich



#### 100 g Backkartoffeln

Kategorie: Kühltheke - Frische Convenience



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Backkartoffeln“

#### 40 g Sour-Creme

Kategorie: Kühltheke - Frische Convenience



#### 5 g Smoky BBQ Mix

Kategorie: Tiefkühl - TK Kräutergarten



#### 2 g Curry Purpur

Kategorie: Zutaten - Gewürze & Würzsaucen



#### 1 Salt-Plate (Salzfliese)

Kategorie: Non Food - Küche, Bar & Deko



Suche in der Textsuche oder Sprich: „Salzfliese“