

Grillrezepte

Paprikakotelett Vom Grill

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Gemüse

2	Koteletts mit Knochen	1	Paprikaschote, rot
	-(je	1	Paprikaschote, grün
	-ca. 250 g)	1	Paprikaschote, gelb
1 Teel.	Öl	1	Lauchzwiebel
	Jodsalz	1	Knoblauchzehe
	weißer Pfeffer	1	Tas. Tomatensaft
1 Essl.	Butter	1 Teel.	Paprikapulver

Koteletts beidseitig mit Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen und auf dem Grill braten.

1 Aluschale ebenfalls auf den Rost stellen. Butter hinein geben und die fein geschnittene Lauchzwiebel kurz glasig dünsten.

Paprikapulver kommt hinzu, verrühren, und nun die in kleine Stücke geschnittenen und entkernten Paprikaschoten dazumischen; kurz andünsten und mit Tomatensaft aufgießen.

Die gegrillten Koteletts anrichten und das Paprikagemüse darüber verteilen.

Als Beilage Kartoffeln in der Folie oder kräftig herzhaftes Landbrot.

