

Klassisches gegrilltes Kotelett mit BBQ-Kartoffeln und Grillpaprikasalat für 4 Personen

BBQ-Kartoffeln:

Hitze: indirekt 190-200 Grad

- 4 Kartoffeln (oder 2 sehr große halbiert)
- 50 ml Olivenöl
- 1 Tl Paprikapulver
- ½ Tl Salz
- ½ Tl Knoblauchpulver
- ¼ Tl Kreuzkümmel

Die Gewürze vermengen. Den Grill auf 190-200 Grad vorbereiten. Die Kartoffeln mit Hilfe von 2 Stäbchen nicht ganz bis zum Schneidebrett einschneiden.



Auseinander fächern und auch die Schnittfläche mit Olivenöl einpinseln.

Nun die Kartoffeln in die indirekte Zone des Grills legen.

Ca. 1 Stunde (kann abhängig von der Größe etwas variieren) grillen. Zwischendurch mit Öl einpinseln. Vor dem Servieren mit der Gewürzmischung bestreuen.

Lauwarmer Grillpaprikasalat:

- 3 bunte Paprika
- 2 El Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen ungeschält
- 3 Cherrytomaten
- sehr guter Balsamico nach Geschmack
- Salz

Die Paprika mit Olivenöl einreiben. Auf den vorgeheizten Grill legen und von allen Seiten grillen, bis er weich ist. Das dauert je nach Hitze auf dem Grill 20-30 Minuten. Bei 190-200 Grad ca 25. Minuten.

Die Knoblauchzehen und die Tomaten in einer feuerfesten Form nebenbei schmoren lassen.

Die fertigen Paprika ebenfalls in die Form geben und mit Alufolie zudecken. 5-10 Minuten stehen lassen. Die Paprika jetzt mit Hilfe eines Messers von der Schale befreien, den Strunk herausziehen und den durch das Grillen entstandenen Saft durch ein Sieb in eine Schale geben. Die Tomaten und den Knoblauch häuten, dazu geben, den Paprika in Streifen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Mit einem guten Olivenöl und Balsamico marinieren, salzen und lauwarm servieren.

Koteletts:

2 Koteletts mit ca. 4 cm Stärke oder 4 dünnere

Gewürzmischung für gegrilltes nach Wunsch oder einfach etwas Salz und Pfeffer

Die Koteletts von beiden Seiten würzen. Auf dem auf 190-200 Grad vorgeheizten Grill legen und bei 4 cm Stärke ca. 20 Minuten direkt grillen. Dabei alle 5 Minuten wenden. Auf den Knochen stellen und noch 1-2 Minuten grillen. Bei 2 cm dicken Koteletts ca. 10 Minuten grillen, dabei nach 5 Minuten wenden. Der Vorteil der dickeren Koteletts ist, dass sie saftiger bleiben.

