

XXL Kotelettes by Marcel

Rezept:	Zubereitung:
<p>2 Stück Schweinskotelettes a´ ca.850 g</p> <p>50 g Schwein Classic von cookandgrill</p>	<p>Die Kotelettes mit Schwein Classic von cookandgrill würzen Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Die Schweinskotelettes indirekt auf den Grill platzieren und den Kerntemperaturfühler auf 57 °C einstellen. Bei mittlerer, indirekter Hitze (160-180°C) grillen.</p> <p>TIPP: die Kotelettes an einen Warmen Ort (nicht im Grill !!) rasten lassen und anschneiden- immer quer zur Faser.</p> <p>Bei diesen großen Kotelettes benötigt ihr nicht all zu viel Platz auf euren Grill- außerdem ist diese Methode sehr stressfrei.</p>