



# KOTELETTS MIT WACHOLDER-HONIG-LACK

## VOM HOLZKOHLE-GRILL

### ZUTATEN FÜR 4 STÜCK

Für die Koteletts:

4 Koteletts

(mit Fett und Schwarte à 200-250 g)

feines Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für den Lack:

6 EL Akazienhonig

2 Spritzer Tabasco

4 EL helle Sojasauce

Saft von 1 Zitrone

2 EL Zitrusfrucht-Likör

1/2 TL grobes Salz

1 TL Wacholderbeeren

3 Gewürznelken

1 TL schwarze Pfefferkörner

Grillschale

### ZUBEREITUNG

1. Grill für direkte und indirekte starke Hitze vorbereiten.
2. Für den Lack Honig, Tabasco, Sojasauce, Zitronensaft, Likör, Beeren, Salz und Gewürze in einer Grillschale auf dem Grill offen bei direkter Hitze sirupartig einkochen. *kann auch am Vortag vorbereitet werden*
3. Koteletts kalt waschen, trocken tupfen, die Schwarte gleichmäßig einschneiden.
4. Den Grillrost fetten, die Koteletts salzen und offen bei direkter Hitze von beiden Seiten grillen, bis ein Muster entsteht. *ca. 200 °C*
5. Danach Hitze reduzieren und auf indirekte Hitze wechseln.
6. Die Koteletts nebeneinander aufstellen und mit geschlossenem Deckel bei indirekter Hitze auf der Fettseite noch 12–15 Minuten grillen. *ca. 160 °C*
7. Die Koteletts vom Grill nehmen, pfeffern und mit dem Lack bestreichen. Vor dem Servieren ohne Hitze noch 5–10 Minuten ruhen lassen.

### UNSER TIPP

AM BESTEN SCHMECKEN DIE  
KOTELETTS BEI EINER  
KERNTemperatur  
VON 54-56 °C!



Alles zur nachhaltigen Buchen Grill-Holzkohle  
unter: [www.profagus.de](http://www.profagus.de) und [@profagusgmbh](https://www.instagram.com/profagusgmbh)