



## Blauburgunder Delikat Essig

### Kotelette Sade

#### Sade's Chuleta Queachua

Rezept

#### Zutaten

4	Schweins Koteletten à 200 g
1 dl	Blauburgunder Delikat Essig
2 EL	toskanische Fleischwürze
2 EL	kleingehackte frische Küchenkräuter
1 EL	Baumnussöl

#### Zubereitung

1. Die Koteletten in ein Plastiksäckli legen.
2. Alle Zutaten begeben
3. Sack verschliessen und gut schütteln, bis alles Fleisch mit der Würze belegt ist.
4. Die Koteletten im Sack etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur liegen lassen.
5. Am besten auf einem Grill zubereiten.