



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 beigeben
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.