

# GEFÜLLTE SCHWEINEKOTELETTS

4 Portionen

von Barbara

## ZUTATEN

### 4 Schweinekoteletts à 180 g

- 200 g Schafskäse
- 2 Knoblauchzehen (geschält, in Scheibchen geschnitten)
- 1 Bund Majoran (gehackt)
- 6 EL Pflanzenöl
- Pfeffer, Salz (frisch gemahlen)
- bunter Pfeffer (grob gestoßen)

## ZUBEREITUNG

1. Die **Schweinekoteletts** unter kaltem Wasser waschen und trocken tupfen.
2. Den Käse in Scheiben schneiden.
3. Jede **Kotelett**-Scheibe mit einem scharfen Messer seitlich einschneiden, sodass eine Tasche entsteht.
4. Die Käsescheiben in die Taschen stecken und die Öffnungen mit einem Holzspießchen gut verschließen.
5. Die Knoblauchscheiben mit Majoran, Salz, Pfeffer und dem Öl mischen.
6. Die gefüllten **Schweinekoteletts** in eine flache Schale geben und mit der Knoblauch-Öl-Mischung übergießen. Das Ganze für 2 Std. ziehen lassen; das **Fleisch** ab und zu mal wenden.
7. Anschließend die **Koteletts** aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und auf eine Grillschale legen.
8. Die **Fleischscheiben** auf dem heißen Grill von jeder Seite 5 min. grillen und vor dem Servieren mit dem bunten Pfeffer bestreuen.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI  
**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

