



# MET-HAMMER

## Met-Hammer - REZEPT

### Koteletts mit Met-Marinade

#### Zutaten:

8 Stk. Koteletten vom Schwein  
1 Teelöffel Salbei  
2 dl Met  
etwas Salz, Pfeffer und Paprika  
etwas Öl zum anbraten  
4 Stk Äpfel in Scheiben geschnitten  
1 Dose Aprikosen  
1 Dose Champignons  
1 dl Rahm

#### Zubereitung

Die Schweinekoteletts werden ca. 6-8 Stunden in eine Marinade aus Met und Salbei gelegt. Anschliessend werden die Koteletts mit Öl gegrillt und mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzt. Die Apfelscheiben, Aprikosen und Pilze werden im Restfett gegrillt und in einer feuerfesten Form über die Schweinekoteletts gelegt.

Die Marinade wird mit 2dl Aprikosensaft, einem Brühwürfel und ca. 1dl. Rahm aufgekocht und danach über die Schweinekoteletts gegossen.

Das Ganze bei 185 °C für ca. 20 min in den Ofen geben.

Von Lone Brogaard