

Schweinekotelette in Rum-Apfel-Marinade

Gesamtzeit **20 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

800 g	Schweinekoteletts
300 ml	Apfelsaft
1 EL	weißer Balsamico
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 TL	Zucker
2	Chiliflocken
2	Knoblauchzehen
8 cl	Rum
1	Rosmarinzweig
1 EL	Tomatenmark
2 TL	Stärkemehl
2 EL	Wasser
1	Apfel

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schweinekotelett portionieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocknen.

Schritt 2

Apfelsaft in einem Topf mit Balsamico, [Kikkoman Sojasauce](#), Zucker, Chiliflocken, Knoblauch und Rum aufkochen. Die Rum-Apfel-Marinade abkühlen lassen, dann das Fleisch mit Rosmarin für mind. 2 – max. 6 Stunden darin marinieren. Nach dieser Zeit das Fleisch entnehmen und die Marinade in einem Topf mit Tomatenmark aufkochen. Stärke mit Wasser anrühren und die Marinade damit abbinden.

Schritt 3

Parallel dazu die Schweinekoteletts grillen. Apfel waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Schritt 4

Das fertige Fleisch mit Apfelscheiben und der Rum-Apfel-Marinade servieren.