

Schweinekotelett in Rum-Apfel-Marinade

Zubereitungszeit **20 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

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

1. Schweinekotelett portionieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocknen.
2. Apfelsaft in einem Topf mit Balsamico, 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.

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

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

Guten Appetit!