

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

BBQ KOTELETTS NACH SÜDAMERIKANISCHER ART

ZUTATEN:

4 STK.	Rinds- oder Schweinekoteletts
4 Scheiben	Frische ananas
etwas	Salz, Pfeffer
scharfe	Pikante Salsa (Tomatenketchup, BBQ Sauce und geröstete Zwiebeln vermengt)

ZUBEREITUNG

Scharfes Tomatenketchup, BBQ Sauce, Chili, geröstete Zwiebeln vermengen und schärfen nach Lust und Laune.

Ananas schälen und in Scheiben schneiden (alternativ bereits fertig geschält kaufen).

Die Koteletts mit den Ananasscheiben bei mittlerer Temperatur grillen. Dann die Koteletts salzen und pfeffern. Mit einer Scheibe Ananas belegt servieren.

In die Mitte der Ananasscheibe einen Teelöffel pikante Sauce geben. Mit Reis oder Baked Potatoes servieren.