

Schweinskotelett – Grillen mit Robert Buchberger

Schweinekotelett ist DER Klassiker beim Grillfest. So schmeckt es richtig gut und saftig bleibt – der Profi-Tipp!



Schweinefleisch perfekt zuzubereiten ist eine Kunst – der Grad zwischen saftig und trocken wie Schuhsohle ist speziell beim Schwein sehr schmal. Es gilt dabei eine Reihe von Hinweisen zu beachten, vom Kauf des richtigen Fleisches über die Vorbereitungen am Grill bis hin zur exakten Zubereitung mit Kerntemperaturmesser.

Robert Buchberger: So grillt man ein Schweinekotelett

Im Video zeigt der innovative Fleischermeister aus der Steiermark, auf was es beim Grillen eines perfekten Schweinekoteletts zu achten gilt.

Hier schon einmal die wichtigsten Punkte, die wir im Video

genauer erklären:

- Fleisch: Schweinekotelett mit ausreichend Marmorierung und dickem Fettrand
- Fleisch auf indirekter Hitze auf 53 Grad ziehen
- Fettrand einschneiden und kräftig mit Salz einreiben
- Bei maximaler Hitze (z. B. Vulkanposition mit Gusseisenplatte) scharf anbraten
- Fettrand zuerst anbraten, damit das Fett ausläuft
- Im ausgelassenen Fett die Seiten des Steaks anbraten
- Spätestens bei 56 Grad Kerntemperatur vom Grill nehmen
- Fleisch ruhen lassen zum Temperatúrausgleich im Steak
- Fettrand auf keinen Fall abschneiden
- Vom Knochen lösen, tranchieren und nachwürzen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at