

# Kotelett vom Vogelsberger Landschwein mit Salbeibutter

## Rezept für 2-3 Personen:

2 Koteletts vom Vogelsberger Landschwein

8 Blättchen Salbei

2 Knoblauchzehen

4 EL Butter

Fleur de Sel



## Zubereitung:

Die Schweinekoteletts mit etwas Fleur de Sel würzen und von jeder Seite ca. 2 Minuten bei großer Hitze grillen, dann indirekt nochmals von jeder Seite ca. 2-3 Minuten weitergrillen.

Während das Fleisch auf dem Grill ist, die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Den Knoblauch in Scheiben schneiden und mit den Salbeiblättern in der Butter knusprig rösten (nicht zu lange, sonst wird es bitter). Die gegrillten Koteletts in die Pfanne geben und in der Salbeibutter schwenken.

Mit Kartoffelbrei servieren.