

## Costine al limone

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

Grillieren: ca. 40 Min.

---

### 4 EL grobkörniger Senf

1 unbehandelte Zitrone,  
abgeriebene Schale und Saft

### 5 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, gepresst  
alles in einer grossen Schüssel  
verrühren

### 1½ kg Schweinsbrustspitzen

(Costine, ca. 8 Stück), beim  
Metzger vorbestellt

---

### 2 unbehandelte Zitronen

in ca. 2 cm dicke Scheiben

### wenig Fleur de Sel, Pfeffer

1. Senf mit Zitronenschale, -saft und Öl  
mischen, zugedeckt ca. 1 Std. mari-  
nieren. Marinade abstreifen, beiseite  
stellen.

### Grillieren

**Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:** Costine  
über mittelstarker Glut oder auf mittlerer  
Stufe (ca. 200 Grad) rundum ca. 40 Min.  
grillieren. Von Zeit zu Zeit mit der beiseite  
gestellten Marinade bestreichen. Zitro-  
nenscheiben ca. 10 Min. grillieren, dabei  
einmal wenden, würzen.

**Dazu passt:** grilliertes Gemüse.

