

Mariniertes Schweinefilet



Anzahl Personen:

4

ANZAHL VON BRIKETT:

8

ZUTATEN:

1 Schweinefilet. 4 Scheiben Parmaschinken.

ZUBEREITUNG:

Die Marinade wird vorbereitet. Das Schweinefilet wird geputzt und dann 1-2 Stunden mariniert. Anschließend wird das Schweinefilet mit dem Parmaschinken umwickelt und mit einer Fleischnadel festgesteckt. Das Fleisch wird etwa 10 Min. von der einen Seite und etwa 15 Min. von der anderen Seite gegrillt. Während das Schweinefilet vorbereitet wird sollte der Deckel auf dem Grill geschlossen sein. Das fertige Schweinefilet etwa 5-10 Min. nachgaren lassen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und servieren. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelspinatsalat und Baguette.

ZUBEHÖR:

Marinade: 1 EL Dijonsenf 1 EL Zitronensaft 1 TL Honig 1½ EL Tomatenmark ¼ TL Pfeffer