

Mariniertes ganzes Schweinefilet vom Grill

Für 4 Portionen:

2 Schweinefilets	1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Basilikum
1 EL Thymian	1 EL Rosmarin	1 TL Knoblauch
1 TL Salz	1 EL gehäuft Tomatenketchup	1 EL Wasser
100 ml Öl		

Ketchup und Wasser gut vermischen und beiseitestellen. Die übrigen Gewürze in einer großen Tasse gut vermischen und anschließend das "Ketchupwasser" unterrühren. Weiter gut vermischen und langsam das Öl unterrühren.

Die Schweinefilets vorbereiten und auf eine Frischhaltefolie (am besten in eine Auflaufform) legen. Die Marinade von allen Seiten auf das Fleisch auftragen und leicht einmassieren" (geht hervorragend mit Einmalhandschuhen). Jetzt die Filets mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Zum Grillen habe ich die indirekte Methode im Kugelgrill gewählt. Die Filets werden zuerst von allen Seiten direkt über der Glut kurz angegrillt und anschließend in der Mitte des Grillrosts bei geschlossenem Deckel und ca. 180 °C Celsius (Deckelthermometer) für 25 - 30 Minuten indirekt fertig gegrillt.

NN am 13. Februar 2024