Schweinefilet vom Grill

Ein Schweinefilet vom Grill gehört zu den absoluten Highlights der Grillsaison. Mit intensiven Raucharomen, saftig, würzig mit Speck und gegrillt und BBQ-Sauce verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Schweinefilet (600-800 g)
200 g	Speck
	BBQ Schweine Rub
	BBQ-Sauce

Zubereitung

1. Für das köstliche **Schweinefilet vom Grill** das Schweinefilet gründlich trocken tupfen und großzügig mit dem Schweine Rub oder Grillgewürz einreiben, damit das **Fleisch** ein intensives Aroma erhält. Das gewürzte Schweinefilet fest mit Speck umwickeln. Der Bacon sorgt beim Grillen für zusätzlichen Geschmack und schützt das Schweinefleisch vor dem Austrocknen.

2. Den Grill auf etwa 160 °C für indirektes Grillen vorheizen. Das Schweinefilet auf den Grill legen und bei indirekter Hitze langsam garen. Sobald das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 50 °C erreicht hat, großzügig mit BBQ-Sauce bestreichen.

3. Anschließend die Grilltemperatur auf etwa 180 °C erhöhen, damit sich eine aromatische Kruste bildet. Das Schweinefilet weiter grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 63-65 °C erreicht ist. Danach vom Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte optimal verteilen. Das Schweinefilet vom Grill in Scheiben schneiden und heiß servieren.

Unsere Empfehlung **hier bestellen**
ThermoPro TP16
Digitales Bratenthermometer



Tipp