Rezept

Pikante Grillzöpfe

Ein Rezept von Pikante Grillzöpfe, am 27.04.2024

Zutaten

750 g	Schweinefilet (am Stück)
2	Knoblauchzehen
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
einige	Zitronenviertel zum Beträufeln
1	Zwiebel
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1 TL	gemahlener Kümmel
	Salz
2 TL	getrockneter Majoran
	Öl zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Vom Schweinefilet die Häute entfernen, Filet längs halbieren. Die Hälften mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht flach klopfen. Jede Hälfte längs so in 3 gleich breite Streifen schneiden, dass diese am dickeren Filetende noch zusammenhängen.

2. Für die Marinade die Zwiebel schälen und fein reiben. Den Knoblauch schälen und zum Zwiebelpüree pressen. Mit Paprika, Kümmel und der Hälfte des Olivenöls verrühren. Filetstreifen vorsichtig in der Marinade wenden, damit sie nicht auseinanderreißen, und abgedeckt im Kühlschrank 3 - 4 Std. marinieren.

3. Den Grill anheizen. Das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen (die Marinade aufheben). Die Streifen jedes Filetstücks zu einem Zopf flechten, die Enden mit Zahnstochern zusammenstecken. Die Zöpfe mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.

4. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Die Grillzöpfe auf den Rost legen und bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 7 - 8 Min. grillen, dabei ab und zu mit Marinade bepinseln.

5. Die fertigen Grillzöpfe mit Majoran bestreuen und mit den Zitronenvierteln zum Beträufeln servieren.