

SCHWEINSFILET TEXANISCH (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

1 kg	Schweinsfilet am Stück
	Meersalz & Schwarzer Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

5 g	Kreuzkümmelsamen
10 g	Fenchelsamen
2	Gewürznelken
15 g	Paprikapulver
1	Orange
10 Zweige	Thymian
4	Knoblauchzehen
150 ml	Tomatenketchup
70 ml	Balsamico
10 Zweige	Koriander

Schwierigkeitsgrad: Mittel

**Hilfsmittel: Weber
Doppelspiesse**

Grillzeit: 15 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Marinierzeit: 1 – 2 Stunden

ZUBEREITUNG:

Kreuzkümmel, Fenchel und Nelken im Mörser zerstoßen. Nun Paprikapulver, die abgeriebene Schale und Saft der Orange, Thymian, grob gehackten Knoblauch, Ketchup, Balsamico und Koriander mit den zerstoßenen Gewürzen zu einer Marinade vermischen.

Jetzt die küchenfertigen Schweinsfilets in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde marinieren.

Die Filets hintereinander legen und quer mit drei Doppelspiessen durchstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuerst jede Seite ca. 2 Minuten direkt grillieren bis die Filets Farbe bekommen haben, dann indirekt weiter grillieren.