

Filetspieße vom Grill



250-300 g Schweinsfilet (Bio, alternativ ein Freilandhendl)
1 Zwiebel
1/2 Paprika
50 g Speck (1/2 cm Scheiben)
Olivenöl
Salz
Pfeffer (Mühle)
Oregano
Rosmarin

Zubereitung:

1. Für die **Filetspieße vom Grill** die Kräuter von den Stielen zupfen und hacken. Aus dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Marinade rühren.
2. Das Fleisch in Scheiben schneiden, Zwiebel, Paprika und Speck ebenfalls in passende Stücke schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken. Mit der Marinade einpinseln und ca. 1-2 Stunden marinieren lassen. Wenn das Fleisch länger im Kühlschrank mariniert, dann unbedingt rechtzeitig herausnehmen. Es sollte zum Grillen Zimmertemperatur haben!
3. Den Grill gut vorheizen und die **Filetspieße** bei guter Hitze von allen Seiten grillen. Das Filet sollte innen noch zart rosa sein, damit es nicht trocken wird.

Tipp:

Zu den **Filetspießen vom Grill** passen Folienerdäpfel, Wedges, div. Salate, Tsatsiki und Grillsaucen. Achten Sie beim Einkauf auf gute Fleischqualität aus artgerechter Haltung!