

Grillrezepte

Grillteller Mit Pfirsichsoße

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch,

4	Bratwürste, fein		Pfeffer
2	Essl. Öl; (1)	1	kleine Paprikaschote, grün
4	Scheib. Schweinefilet	2	Essl. Öl; (2)
4	Scheib. Rinderfilet	2	Pfirsichhälften (Dose)
	Salz		

Die Bratwürste überbrühen, Schweine- und Rinderfilet mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Öl (1) bepinseln.

Unter, oder auf dem vorgeheizten Grill von jeder Seite 7 Minuten bräunen.

Für die Soße die Paprikaschote putzen, in feine Streifen schneiden und in Öl (2) andünsten.

Nach 10 Minuten die in Scheiben geschnittenen Pfirsiche dazugeben und mitdünsten.

Mit Salz und evtl. Zucker abschmecken.

Das Filet schmeckt besonders gut, wenn man es mindestens zwei Stunden in einer Grillmarinade einlegt.

Garzeit: ca. 15 Minuten.