

Grillrezepte

Gegrilltes Rinderfilet Auf Dem Spieß

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Fleischgerichte, Gemüse, Geflügel,

1	Zucchini	1	Zitrone
8	Scheibe Rinderfilet, a 75g		-unbehandelt
8	Scheibe Räucherspeck	2 Essl.	Kräuteröl
8	kleine Zwiebeln		Salz
125 g	Putenleber		Pfeffer
1	Bund Salbei		

Zucchini waschen und mit einem Kartoffelschäler der Länge nach doppelt so viele dünne Scheiben abschneiden, wie Portionen vorgesehen sind.

Die Rinderfilets zuerst mit Zucchini-, dann mit Speckscheiben umwickeln.

Zwiebeln schälen und halbieren. Putenleber in 8 Stücke schneiden.

Salbei von den Stielen zupfen. Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

Nun abwechselnd die umwickelten Rinderfilets, Zitronenscheibe, Zwiebelhälften, Salbeiblätter und Putenleber auf die Spieße stecken.

Rundherum mit Kräuteröl einpinseln und auf dem sehr heißen Grill in Grillpfannen von jeder Seite 5 Minuten garen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.