

Grillrezepte

Grillteller Vom Rind Und Schwein

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, Grillpfanne, Fleisch, Obst, Gemüse,

200 g	Schweinefilet	4	Backpflaumen
200 g	Rinderfilet	1	Roter Apfel
1 Teel.	Butterschmalz	1 Essl.	Kräuterbutter
1	Rote Paprikaschote	1 Teel.	Honig
1	Grüne Paprikaschote	2 große	Kartoffeln
1	Zucchini	1 Teel.	Butter
6 große	Champignons		Kümmel
2	Tomaten		-Pfeffer
6	Maiskölbchen		Schnittlauch
1/2	Rote Zwiebel		-in Röllchen

Das Fleisch in etwas dickere Scheiben schneiden. Das Gemüse ebenfalls in gröbere Stücke zerteilen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Die mit Jodsalz und Pfeffer gewürzten Fleischscheiben einlegen und beidseitig im Backofen Grill braten. Das Gemüse in die Pfanne geben und mitbraten; die Apfelscheiben und die Backpflaumen etwas später dazugeben und goldgelb anbraten.

Das Fleisch herausnehmen, und die Kräuterbutter zum Gemüse geben. Das Gemüse wenden, und die Apfelscheiben mit etwas Honig bestreichen. Die so glasierten Apfelscheiben auf das Fleisch legen und mit Backpflaumen garnieren. Dazu das Kräuterbuttergemüse anrichten.

Zwei Alufolienstücke (ca. 20 cm Durchmesser) mit Butter bestreichen, mit Kümmel und gehackten Kräutern bestreuen und die gut gewaschenen Kartoffeln darin einwickeln. Im Backrohr ca. 20 Minuten garen.

Zur Kartoffel in der Folie können Sie eine Soße aus Sauerrahm, Quark, Knoblauch und gemischten Kräutern servieren.