

# Grillrezepte

## Gegrilltes Schweinefilet Mit Knoblauch-Limone

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: BBQ, Fleisch, USA, Texas, Pikant,

---

### MARINADE

6	große Knoblauchzehen, gehackt	- gepresst
2	Essl. Sojasauce	1/2 Tasse/n Olivenöl
2	Essl. Ingwer, frisch gerieben	Cayennepfeffer nach Belieben
2	Teel. Dijon-Senf	4 Schweinelendenfilets a 350 g
0,33	Tasse/n Limonensaft, frisch	- pariert

### JALAPENO-ZWIEBEL-MARMALADE

563 g	Rote Zwiebeln, fein gehackt	2 Essl. Honig oder Zucker
3	Essl. Olivenöl	3 Teel. Rotweinessig; bis 1/3 mehr
3	Frische Jalapeno Chilis, - entkernt, feingehackt	1/4 Tasse/n Wasser

---

Für die Marinade: Alle Zutaten für die Marinade in der Küchenmaschine fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Schweinefleisch mit der Marinade zusammen in einen Gefrierbeutel geben. Den Gefrierbeutel gut verschließen, dabei die Luft möglichst aus den Beutel drücken. Im Kühlschrank 1 bis 2 Tage ruhen lassen, dabei hin und wieder umdrehen.

Den Grill vorbereiten.

Das Schweinefleisch 30 min vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Das Fleisch auf dem geölten Grillrost, ca. 12 cm über den glühenden Holzkohlen, 16-20 min grillen, dabei alle 5 min einmal wenden (ein in das Fleisch gestreckte Bratenthermometer sollte 70 Grad anzeigen, dann ist das Fleisch gar). Bevor das Fleisch in Scheiben aufgeschnitten und mit der Marmelade serviert werden kann, sollte es noch 5 min auf dem Schneidebrett entspannen dürfen.

Jalapeno-Zwiebel-Marmelade:

Die Zwiebeln im Olivenöl unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze weichdünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jalapenos einrühren und 1 min köcheln. Honig und Zucker einrühren und 1 min kochen, dabei immer weiter rühren. Den Essig einrühren und solange kochen bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Wasser hinzugeben und 10 min kochen lassen rühren - bis die Mischung leicht andickt und die Zwiebeln ganz weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marmelade kann 2 Tage vorher zubereitet und gekühlt aufbewahrt werden. Vor dem Servieren nochmals erhitzen.