

Zutaten

- 1 Iberico Schweinefilet
- 2 EL Honig, Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Iberico Schweinefilet

Entdecken Sie unser Rezept für zartes Iberico Schweinefilet mit Honig und Kräutern. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schweinefilet von Silberhaut und Fett befreien. Kräuter hacken. Grill gut vorheizen und Fleisch von beiden Seiten kräftig angrillen. Fleisch vom Grill nehmen und erst mit Honig, dann mit Salz und Pfeffer sowie den Kräutern einreiben. Bei indirekter, niedriger Hitze (ca. 100 °C) für ca. 25 Minuten garen. Empfehlenswert ist hier mit einem Kern-Thermometer zu arbeiten. Kerntemperatur 70° C.