

# Schweinefilet

## Süß-Sauer

### Was wir dazu benötigen:

Zeit: 30min Zubereitung

10min Vorbereitung

1-2

ganze Schweinefilets

Teriyaki-Marinade  
(siehe gesondertes  
Rezept)

frischer Thymian

Die Schweinefilets am Vortag mit der Teriyaki-Marinade einpinseln und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Den Grill auf ca. 200°C anheizen eine indirekte Grillzone schaffen und die Grillmatte auflegen.

Das Filet in die indirekte Zone legen, Deckel schließen und nach ca. 15- 20 min. das Fleisch wenden.

ca. 5 min vor Fertigstellung gerne noch den frischen Thymian an das Grillgut...

Vor dem Servieren immer das Fleisch ruhen lassen.

**Ich wünsche guten Appetit.**



BigAlex.de