

Schweinefilets mit cremiger Chilisaucе - Rezept von WEBER®

Zarte Filets in cremiger Sauce mit einem Hauch Schärfe - klingt gut? Dann ist dieses Rezept wie für dich und deinen WEBER Grill gemacht!

Zubereitungszeit: 40 bis 45 Min.

Portionen: 4 bis 6

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 Schweinefilets, je ca. 450 g, ohne Fett und Schwarte
- 60 ml Ketchup
- 120 ml Schlagsahne
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Pflanzenessig
- 2 EL Kristallzucker
- 2 mittelgroße Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel getrockneter Oregano

Zubereitung

Schritt 1

Die Chilischoten von Stielen und Kernen befreien und das Fruchtfleisch in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze das Öl erhitzen. Die Chilischoten vorsichtig dazugeben (das Öl kann spritzen) und braten, bis sie ihr Aroma entfalten (3-5 Sekunden auf jeder Seite). Die Chilischoten mit dem Öl in eine kleine Schüssel geben. Mit 360 ml heißem Wasser bedecken. Die Chilischoten in eine kleinere Schüssel oder einen Teller geben und 20 Minuten lang rehydrieren lassen. Die Mischung, die Chilis, das Wasser und alles

andere in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Die restlichen Saucenzutaten hinzufügen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Mischung durch ein mittelgroßes Sieb über einer Schüssel drücken. Alle im Sieb verbliebenen Feststoffe wegwerfen.

Schritt 2

Die Filets in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und 240 ml der Marinade in den Beutel gießen, den Rest zurückbehalten. Die Luft aus dem Beutel drücken und verschließen. Den Beutel auf den Kopf stellen, um die Marinade zu verteilen, in einen Behälter geben und 6-8 Stunden in den Kühlschrank stellen, dabei gelegentlich wenden.

Schritt 3

In einem mittelgroßen Topf die restliche Marinade mit Ketchup vermischen. Die Mischung zum Köcheln bringen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis sie eine soßenartige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Das Schweinefleisch aus dem Beutel nehmen und die Marinade entsorgen. Die Filets leicht mit Öl bestreichen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und vor dem Grillen 15-30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schritt 5

Den Grill für direktes Grillen bei mittlerer Hitze (180 - 230 °C) vorbereiten.

Schritt 6

Den Grillrost sauber bürsten und die Filets bei mittlerer direkter Hitze und geschlossenem Deckel grillen, bis das Fleisch in der Mitte leicht rosa ist (ca. 15 - 20 Minuten), dabei alle 5 Minuten wenden. Vom Grill nehmen und vor dem Aufschneiden 3 - 5 Minuten ruhen lassen. Die Sauce bei mittlerer Hitze wieder erhitzen und heiß zum Schweinefleisch servieren.

Bereit Grillgeschichte zu schreiben?

Bei WEBER® findest du alles, was du für knusprige Leckereien frisch vom Rost brauchst



WEBER® Holzkohlegrill
Bar-B-Kettle Ø 57 cm, 10J.
Herstellergarantie

€ 129,99



WEBER® Grillplatte, groß
Antihaftoberfläche
Keramik

€ 79,99



WEBER® Aluminium
Grillkoffer Steak Barbecue
Gewürz 2 Cremes und ein
Öl Inhalt 425g + 28g

€ 39,99



WEBER® Gewü
Trio im Metallstä
versch. Gewürze
162g

€ 29,99

€ 185,12 /1 kg

Hervorragend

