



Schweinefilet mit Brot und Rauchmayo

by Joscha Bastians



Ein ganzes Grillmenü für nur 5€ pro Person mit selbstgemachter Brot und Rauchmayo.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Smoker, Gasgrill oder Kugelgrill vorheizen auf ca. 160Grad
2. Die Sehne des Schweinefilet weg parieren, falls vorhanden und mit dem Rub von allen Seiten bedecken
3. Mehl, Backpulver, etwas Salz und das Eigelb in eine Schüssel geben und einen Schuss Wasser hinzu geben. Alles vermengen und schluckweise Wasser hinzugeben, bis der Teig eine Masse ergibt. Anschließend nochmal mit Frischhaltefolie abdecken und etwas Ruhen lassen. (15-30min)
4. Die Filet indirekt auf den Grill legen oder auf den Smoker oder auf eine Feuerplatte. Die Kerntemperatur bei sehr gutem Fleisch liegt bei 57-65 Grad und bei Fleisch aus dem Supermarkt sollte sie eher in Richtung 70°C gehen (maximal), um auf Nummer sicher zu gehen.
5. Die Mayo mit dem Paprikapulver, dem Pfeffer, dem Salz und dem Liquid Smoke vermischen
6. Den Teig in kleinere Fladen teilen und diese dann wie einen Pizzateig etwas flach ausbreiten (in der Mitte mehr als Außen) und ebenfalls indirekt auf den Grill legen und am Ende nochmal kurz direkt legen, damit sich mehr Röstaromen entwickeln können. Nach ca. 5-10min sind diese fertig und ihr könnt das Menü genießen

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen
- Grillzange
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 2-3 Portionen

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
500g	Schweinefilet
Etwas	BBQ Rub
400g	Mehl
6g	Backpulver
2	Eigelb
Etwas	Lauwarmes Wasser
3 EL	Mayo
½ TL	Paprika Pulver
Etwas	Cayenne Pfeffer
Etwas	Salz
Nach Belieben	Liquid Smoke

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:
[Meat `n` Great](#)

