



## GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET VOM WEBER SMOKFIRE

### MIT BROMBEEREN SOÛE



Hier der Link  
direkt zum  
Video

#### Gewürzmischung

- 4 TL Brauner Zucker
- 2 TL Meersalz
- 2 TL Senfpulver
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Zwiebelgranulat
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL schwarzer Pfeffer

#### Die Soße

- 1 EL Butter
- 3 EL gewürfelte Schalotten
- 350 g Brombeeren
- 4 EL Honig
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Aceto Balsamico
- 2 TL fein gehackte Salbeiblätter
- 1 TL Worcestersauce optional
- ½ TL Meersalz

#### Kartoffeln

- 2 Kilo Kartoffeln
- 2 EL Worcestersauce
- 3 EL Rosmarin

#### Fleisch

- 2 Schweinefilets
- Ca. 500g pro Filet
- Räucherschips

Howdy, lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes beginnen wir mit unserer Gewürzmischung. Hier nehmt ihr einfach alle Zutaten, vermengt diese gut miteinander und fertig.

Nehmt eure Schweinefilets und entfernt Silberhaut und extremes Fett oder Sehnen. Legt diese am besten in eine Schale und dann werden sie mit unserer Gewürzmischung ordentlich eingerubt. Dann stellt eure Filets ca. 30 min. bei Raumtemperatur bei Seite.

In der Zwischenzeit machen wir unsere Kartoffeln fertig. Ordentlich waschen und dann schneidet ihr euch die Kartoffeln, wie ihr sie mögt. Einen ordentlichen Schuss Olivenöl an die Kartoffeln und mit Worcestersoße und Rosmarin gut vermengen. Fertig und in eine Auflaufform geben.

Nun bereiten wir die Soße zu. Nehmt euch eine Pfanne und erhitzt diese. Jetzt kommt die Butter in die Pfanne und wenn diese geschmolzen ist, werft ihr die Schalotten hinein. Diese werden ca. 2-3 Minuten in der Butter gebraten. Als nächsten Schritt gebt ihr nach und nach alle anderen Zutaten in die Pfanne und rührt diese gut durch. Bitte versucht beim Kochen, die Beeren so gut wie möglich zu zerdrücken. Reduziert die Hitze ein wenig und lasst alles ca. 5-10 Minuten kochen, sodass die Soße sämig wird, dann ist dieser fertig.

Wenn ihr wie ich den Grill benutzt, ist jetzt die Zeit, die Kohlen beiseite zu schieben und die Kartoffeln auf den Grill zu stellen. Achtet darauf, ca. 180 Grad zu haben. Die Kartoffeln je nach Sorte brauchen ca. 30-45 Minuten. 10 Minuten bevor ihr sie herunternehmt, nicht vergessen, den Käse darüber zu streuen.

Als nächsten Schritt nehmt ihr eure Schweinefilets und stecht mittig ein Thermometer hinein, damit ihr eure Kerntemperatur überwachen könnt. Ich habe meine bei 63 Grad vom Grill genommen. 5 Minuten stehen lassen und dann erst anschneiden. Solltet ihr eine Kugel benutzen, denkt bitte daran, eure Räucherchips 30 Minuten vorher zu wässern, damit ihr einen schönen gleichmäßigen Rauch habt. Der Grill sollte so zwischen 170 - 190 Grad laufen.

So, nun seid ihr eigentlich schon fertig. Wenn euer Fleisch die Temperatur erreicht hat, ihr die Soße noch einmal ein wenig warm gemacht habt, braucht ihr nur noch nach Belieben anzurichten. So und jetzt ab in die Figur 😊