



Die Würzmischung

4 TL Paprikapulver
2 TL brauner Zucker
2 TL grobes Meersalz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zwiebelgranulat
½ TL gemahlener
Kümmel
1 Prise gemahlene
Nelken
Cayennepfeffer

Die Sauce

5 EL Steaksauce
5 EL Ketchup
5 EL Whisky
2 EL Senf
2 EL brauner Zucker
½ TL Zwiebelgranulat

4 Filetkotletts vom
Schwein ca. 3-4 cm dick

Öl

Räucherchips nach eurer
Wahl.



Als Erstes solltet ihr mit der Sauce beginnen. Hier solltet Ihr ungefähr 20-30 Minuten einplanen. Nehmt euch einen Topf und stellt ihn auf euren Grill oder Herd. Stellt euch vorher eure Zutaten für die Sauce bereit. Alle Zutaten nacheinander in den Topf geben und einmal Aufkochen. Danach 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren dahinköcheln lassen.

Nun solltet ihr eure Gewürzmischung zubereiten. Hier nehmt ihr alle Gewürze und vermengt sie ordentlich miteinander.

Nehmt eure Filetkotletts aus dem Kühlschrank. Streicht die Koteletts mit etwas Öl ein und reibt ordentlich von eurer Gewürzmischung auf die Koteletts und lasst sie anschließend ca. 30 Minuten ruhen.

So nun heizt euren Grill auf. Hier ist es egal was für einen Grill ihr habt. Stellt euch schon mal ein paar Räucherchips bereit.

So nun gehts ans Grillen. Jetzt gebt ihr eure Räucherchips auf eure Kohlen oder stellt die Räucherbox in den Gasgrill. In meinem Fall die SmokeBoost Funktion. So, jetzt gebt ihr eure Koteletts auf die direkte Hitze für ca. 6-8 Min. Bei geschlossenem Deckel. Wenden wir ihr euer Grillmuster seht. Dann rüber auf die indirekte Hitze und ca. 4-6 Minuten weitergrillen. Hier habt ihr, wenn ihr mit Thermometer grillt, die Temperaturspannen von 58-65 Grad. Hier müsst ihr selber entscheiden, wie ihr es am liebsten esst. So nun vom Grill nehmen und noch einmal 3 Minuten ruhen lassen.

Jetzt nur noch schön anrichten und ab in die Figur

