



## Schweinefilet mit Kräutern

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30-40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Zubehör:	Drehspieß, Drehspieß-Korb

### Zutaten:

1 Schweinefilet (ca. 800 g)	2 Rosmarinzwige
2 Salbeizweige	Öl
Pfeffer	Salz

### Zubereitung:

**In der Küche:** das Fett und die Sehnen vom Filet entfernen. Das Fleisch mit ein wenig Öl und reichlich Salz und Pfeffer einreiben. Salbei und Rosmarin unten in den Drehspieß-Korb legen, den Spieß einschieben und das Fleisch in den Korb legen. Den restlichen Salbei und Rosmarin auf das Fleisch legen und den Deckel so einrasten, dass die Kräuter nicht verrutschen können.

**Am Grill:** den Grill auf ca. 200°C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber-Rapidfire-Anzündkamin. Den Drehspieß inklusive Korb auf den Grill schieben und einschalten. Das Filet ca. 30 Minuten garen bzw. bis eine Kerntemperatur von ca. 65°C erreicht ist. Das Fleisch herausnehmen und ca. 5-10 Minuten ruhen lassen.