

Schweinsfilet mit Honigglasur

Zutaten:

Für 6 Personen:

2 Schweinsfilet (à ca. 400 g), 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1-2 EL Öl,
1/8 l Tomatenketchup, 1/16 l Apfelessig, 1/16 l Honig, 2 EL Sojasoße,
1 Messerspitze Ingwer gemahlen, 1 Spritzer Tabascoße, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für die Marinade feingehackte Zwiebel in Öl glasig anrösten. Zerdrückte Knoblauchzehe, Ketchup, Essig, Honig, Sojasoße und Gewürze dazugeben und auf kleiner Flamme dicklich einkochen.

Alufolie auf den Grill legen, etwas mit Öl bestreichen, das Schweinsfilet darauf legen und mit der sirupartigen Marinade bestreichen. Unter mehrmaligen Wenden immer wieder bestreichen und ca. 20 Minuten grillen. Vor dem Aufschneiden das Fleisch zugedeckt kurz rasten lassen.

Tipp: Schmeckt sehr gut mit Ofenerdäpfel!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!