



SCHWEINEFILET MIT DUNKELBIERMARINADE

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + 10 Std. Marinierzeit

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Schweinefilets (à 150 g)
- 400 ml dunkles Bier
- 100 g Senf
- 1 EL Honig
- 1 Bund frischer Oregano, grob gezupft
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das dunkle Bier mit Senf, Honig und Oregano zu einer Marinade verrühren. Die Schweinefilets in die Marinade legen und ca. 10 Stunden darin ziehen lassen.
2. Filets aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Von beiden Seiten jeweils 3 bis 5 Minuten scharf grillen.
3. Die Filets danach kurz ruhen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Unser Tipp:

Servieren Sie dazu frisches Weißbrot/Baguette oder leckeren Kartoffelsalat.