Email: shop@example.com Tel: +123 123456789 Web: www.example.com

Saftiges Rinderfilet

Benötigte Grillrezept - Zutaten

600 g Rinderfilet

1 Zweig(e) Rosmarin

Meersalz

Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Portionen: 4

Grillrezept Zubereitung

1. Das Rinderfilet in einzelne, etwa 3-4 Finger breite Medailleons schneiden.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Mit einer Kordel einen Zweig Rosmarin an das Rinderfilet binden.

4. Auf dem THÜROS von beiden Seiten kurz scharf angrillen.

5. Danach mit geschlossener Haube etwa 10 Minuten bei ca. 110 Grad grillen.

6. Mit einer beliebigen Beilage servieren.

TIPP:

Passend dazu: Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen!