



FÜR 4 PORTIONEN



VORBEREITUNG:
25 Minuten

GRILLDAUER:
20 Minuten

GESAMTDAUER:
45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
200 °C

KERNTEMPÉRATUR:
65 °C



GARMETHODE:
Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht



WEBER ZUBEHÖR:
Weber Connect Smart
Grilling Hub

TORTILLAWRAP MIT SCHWEINEFILET

ZUTATEN:

1 kg Schweinefilet (küchenfertig), 2 TL Rapsöl, 5 Tortilla-Wraps (28 cm), ¼ Eisbergsalat, 300 g Schmand, 1 Zitrone (Abrieb und Saft), 300 g Tomaten, ½ Koriander, 200 g geriebener Käse, Salz, Pfeffer

Würzmischung: (reicht für doppelte Menge)

1 EL dunkler Vollrohrzucker, 1 EL Chilipulver, 1 TL gemahlene Kreuzkümmelsamen (Cumin), ¾ TL naturreines grobes Meersalz, ½ TL Knoblauchpulver, ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel gründlich vermengen.
- 2 Die Filets rundum mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen.
- 3 Den Schmand mit der Hälfte des Zitronenabriebs und -saftes verrühren.
- 4 Salatblätter nacheinander ablösen und etwas kleiner zupfen.
- 5 Die Tomaten waschen und würfeln.
- 6 Den Koriander waschen und fein schneiden.
- 7 In einer Schüssel Tomaten und Koriander vermischen, mit der anderen Hälfte des Zitronensaftes und -abriebs, Salz und Pfeffer abschmecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes/indirektes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills werden ½ Anzündkamin Weber Briketts benötigt.
- 2 Das Schweinefilet von allen Seiten angrillen. Anschließend das Thermometer einstecken und fertig grillen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist.
- 3 Das Filet vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.
- 4 Die Wraps mit dem Zitronenschmand bestreichen.
- 5 Den Eisbergsalat und den Tomaten-Koriander-Mischung darauf geben.
- 6 Das Filet aufschneiden und auf die Wraps verteilen.
- 7 Den Käse darübergeben und einrollen.
- 8 Vor dem Servieren Wrap ein wenig einölen und von allen Seiten angrillen.