



GRILL-MEDAILLONS

Zutaten:

4 Schweinefilet-Köpfe
75ml Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
1 EL Gulaschgewürz von Gourmet Flamand
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Filetköpfe waschen und von überschüssigem Fett befreien. In Medaillons schneiden. Den Ketchup und das Gulaschgewürz vermischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann mit Salz und nach Geschmack etwas mehr Gulaschgewürz abschmecken. Die Medaillons damit einstreichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Jetzt die Medaillons auf dem Grill (möglichst bei geringer oder indirekter Hitze) von beiden Seiten leicht bräunen lassen. Die Medaillons lassen sich natürlich auch auf dem Grillrost im Backofen garen. Nicht zu lange grillen, die Medaillons müssen in der Mitte leicht rosa bleiben, da sie sonst zäh werden.