

Lomo al Trapo (Rindsfilet aus der heißen Glut)

Zutaten:

- 1 ganzes Rindsfilet
- 1 Baumwolltuch (100% reine Baumwolle)
- 350ml Rotwein
- 500g Salz
- 2 TL Chili-Flocken
- 2 TL Fenchelsamen
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Thymian
- 2 TL Estragon
- 2 TL Metzgerzwirn zum einbinden



Zubereitung:

1. Das Baumwolltuch in einem Ofenbehälter mit Rotwein einweichen und ausbreiten.
2. Auf dem getränkten Tuch eine Schicht Salz ausstreuen und dann die Kräuter darüber streuen.
3. Das Fleisch auf das Salz legen und mit dem Tuch gleichmäßig einwickeln.
4. Das Ganze mit einem Metzgerzwirn binden.
5. In der Zwischenzeit die Kohle vorglühen, (am besten funktioniert es mit gebrochener Kohle) und gleichmäßig im Grill verteilen.
6. Dann das eingewickelte Fleisch direkt in die glühende Kohle legen, nach 7-8 Minuten das Fleisch wenden und weitere 7-8 Minuten grillen.
7. Das mit Wein getränkte Tuch ist dann hart. Am besten wäre es, das Fleisch mit einem Thermometer zu überwachen, bei 45° C das Fleisch aus der Glut nehmen, das Tuch aufbrechen und dann das Fleisch von der Salzkruste befreien.
8. Dann grillen Sie das Filet, bis es eine Kerntemperatur von 54C erreicht hat.
9. Lassen Sie das Filet für 5 Minuten ruhen und schneiden Sie es dann auf.

Vorbereitung Fleisch: 20 Min.

Grillen Fleisch: 20-25 Min.

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio
Holiday

GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von: **GRILLSTORE.DT**
BARBECUE & GRILL