

Filetspieße mit süßwürziger Grillglasur

 ca. 20 Minuten

 Für 4 Personen



Zutaten

800 g küchenfertiges
Rinderfilet

je 1 rote, gelbe und grüne
Paprikaschote

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-3 EL Grafschafter
Karamell

50 ml Olivenöl

200 g Schalotten

8 Holzspieße

1 gehäufter EL Meerrettich
(aus dem Glas)

Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung

Das Rinderfilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Das Fleisch, die Zwiebeln und die Paprikastücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Glasur den Meerrettich mit dem Karamellsirup und dem Zitronensaft verrühren, zum Schluss das Olivenöl untermischen.

Die Filetspieße auf den Grill legen und Farbe nehmen lassen. Anschließend mit der Glasur bestreichen und unter mehrmaligem Wenden fertig grillen.

Die Filetspieße vom Grill nehmen, anrichten, mit Grilltomaten und gegrillten Zucchinischeiben servieren.