Schweinefleisch vom Grill

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Karreerose oder Schopfbraten in 1,5 cm bis 2 cm dicke Stücke geschnitten
Empfohlene Gewürze:	
	Salz, weißer Pfeffer, Öl
Wenn gewünscht:	
	Paprikapulver
	Kümmel gemahlen
	Oregano, Basilikum, Rosmarin gemahlen

Zubereitung:

1. Kaufen Sie das Schweinefleisch zum Grillen bewusst ein, achten Sie auf die Qualität und die Empfehlung ihres Lieblingsfleischers. Wichtig sind außerdem die Fetteinschlüsse (intramuskuläres Fett).

2. Grillen Sie das Fleisch ca. 3 Minuten scharf an, um die Poren zu verschließen.
3. Lassen Sie das Fleisch anschließend zwischen zwei Tellern oder in Alufolie rasten, so können Sie ein besonders saftiges Karreesteak servieren.