



# Schweinefleisch vom Grill

## Zutaten:

Für 4 Personen:

### Menge

1 kg

### Zutaten

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.