

Ølmarineret nakkefilet på grill

8-10 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Tilberedningstid: 2 t.

Velegnet på grill

Ingredienser

1 nakkefilet på 1,5-2 kg.

7-8 fed hvidløg

½ liter mørk øl, fx stout

1 dl tørrede krydderurter, fx Herbes de Provence

salt og peber

Variationer

Nakkefileten kan med fordel steges på rotisseries. Her brunes kødet ved at lade kulbakkerne stå under kødet, indtil det er brunet, hvorefter kulbakkerne trækkes ud i siderne til indirekte varme resten af tiden.

Beskrivelse

Nakkefileten klargøres og lægges i en stor frysepose.

Pil hvidløgsfeddene og hak dem fint.

Hæld øllet i en skål og tilsæt de tørrede krydderurter og hvidløgsfeddene.

Bland det godt og hæld det i fryseposen med nakkefileten.

Luk posen og lad den trække i køleskabet i mindst fire timer - helst natten over.

Tag nakkefileten ud af køleskabet, når du tænder op i grillen.

Lad fileten dryppe godt af, inden den skal på grillen.

Når grillen er klar, brunes kødet på alle sider ved direkte varme.

Herefter skal kødet grilles ved indirekte varme med låget på.

Kødet vendes ca. hvert 20. minut.

Når kødet har en kernetemperatur på 65 grader, tages det af grillen og pakkes ind i staniol.

Lad det hvile ca. 20 minutter og server med pestokartofler og frisk salat.