

Vildt på Webergrill

Grillet dyreryg

1 dyrefilet, afpudset, 600-800 g

Rapsolie koldpresset

2 spsk. Hele enebær

1 tsk. Hel sort peber

Rosa stensalt fra Himalayabjergene

Den afpudsede dyrefilet gnides eller pensles med olie.

Enebær og peber knuses groft sammen med rosa stensalt. Dyrefiletten gnides med krydderblandingen.

Læg dyrefiletten på indirekte stegning på grillen.

Sæt det trådløse stegetermometer i kødet og indstil termometeret til 63-65 grader alt efter hvor rosa kødet ønskes. Dyrefiletten vendes efter ca. 15-20 minutters stegning.