

# Rindsfilet vom Smoker

---

Rindsfilet vom Smoker

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Menu: [23.08.2023](#)

Creation: [Thomas Brack](#)

Zutaten/Zubereitung für 4 Personen

800g Rindsfilet am Stück

Zunächst das Filet parieren (von Sehnen befreien). Nun das dünne Ende des Filets zu zwei Dritteln durchschneiden und unter das verbliebene Ende Klappen.

So erhält man vorne und hinten etwas die Gleich Dicke des Filets, was ein gleichmäßiges Garen ermöglicht. Dann das Filet mit Küchengarn binden und großzügig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Einölen ist nicht notwendig.

Den Smoker auf 120 ° C - 140 ° C vorbereiten. Fleischtemperatur mit einem entsprechenden Kerntemperaturmesser überwachen und bis zu einer Kerntemperatur von 54 ° C smoken.

Das Filet runter nehmen, kurz auf dem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 58 ° C grillieren, vom Garn befreien und 15 Minuten ruhen lassen, bevor Sie es anschneiden und servieren.