

Hauptspeise Rinderfilet vom Grill mit bunten Kartoffeln und Gemüse

— [swr.de/lecker-aufs-land/hauptspeise-rinderfilet-vom-grill-mit-bunten-kartoffeln-und-gemuese/-/id=8348498/did=24012930/nid=8348498/1dgc5mh/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/hauptspeise-rinderfilet-vom-grill-mit-bunten-kartoffeln-und-gemuese/-/id=8348498/did=24012930/nid=8348498/1dgc5mh/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Rinderfilet vom Grill mit Gemüse

Bunte Kartoffeln mit Gemüse

Hinweis: Für dieses Gericht benötigen Sie ggf. zwei feuerfeste Töpfe zum Garen des Gemüses und der Kartoffeln sowie sechs Metall-Spieße für die Zubereitung des Rinderfilets auf dem Grill.

Für den bunten Kartoffeltopf:

600 g gemischte bunte Kartoffeln (z.B. Blauer Schwede, Rosa Tannenzapfen, Highland Burgundy Red, Chayenne)
Salz

Für den bunten Gemüsetopf:

1 Kohlrabi
1 Hokkaido-Kürbis
1 Zucchini
6 Karotten
6 Urkarotten
6 Süßkartoffeln
2 kleine Tomaten
250 g Quark
Olivenöl
Honig
Salz, Pfeffer
Zimt
Paprikagewürz

Filet-Spieße vom Grill:

600 g Rinderfilet in Würfeln
2 Zwiebeln
2 – 3 Knoblauchzehen in Scheiben
Olivenöl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen und in einen feuerfesten Topf geben. Den Topf mit Salzwasser füllen und den Inhalt bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min. lang über dem Feuer garen (alternativ können die Kartoffeln auch auf dem Herd gegart werden).

Gemüse:

Das gesamte Gemüse waschen, putzen und ggf. schälen. Kürbis, Zucchini, Urkarotten und Süßkartoffeln in kleine Würfel oder Stifte schneiden.

Für den gefüllten Kohlrabi den Kohlrabi putzen, schälen, oben einen ca. 3 cm hohen „Deckel“ abschneiden und danach den unteren Teil aushöhlen. Die Karotten putzen, raspeln und mit Honig, Salz, Pfeffer, Zimt und Öl würzen. Den Quark mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und mit den geriebenen Karotten vermischen. Dann alles in den ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Wenn gewünscht, in den Kohlrabi Höhlen für die Augen und die Nase reinschnitzen und mit den Tomaten als Augen und einem Möhrenstift als Nase verzieren; der Deckel kann ebenfalls mit einzelnen Gemüsestiften (als Haare) verziert werden.

Das gesamte Gemüse im einem feuerfesten Topf verteilen, den gefüllten Kohlrabi obendrauf setzen. Mit reichlich Öl, Salz und Pfeffer würzen und den Topf ca. bis zur Hälfte des Gemüses mit Wasser füllen. Den Inhalt bei geschlossenem Deckel ca. 30 Min. lang über dem Feuer garen.

Filet-Spieße vom Grill:

Das Rinderfilet mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, danach für min. 15 Minuten in Olivenöl marinieren. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und abwechselnd mit dem Rinderfilet auf die sechs Spieße stecken. Die Spieße über dem Grill garen, dabei mehrmals wenden.