

## Schweinsrack (2 Personen)

500 g	Schweinsrack
12 g	Fleischgewürz
30 g	Olivenöl
2 g	Rosmarin
50 g	Kräuterbutter

### VORBEREITUNG

1. Rosmarin, Olivenöl und Fleischgewürz zu einer Marinade vermengen.
2. Schweinsrack mit der Marinade bepinseln und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

### ZUBEREITUNG

1. Schweinsrack in der Pfanne gut anbraten.
2. Schweinsrack auf den vorgeheizten Grillrost legen und bei 180° C grillen bis eine Kerntemperatur von 68° C erreicht ist.
3. Schweinsrack vom Grill nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.
4. Dann aufschneiden und mit Kräuterbutter servieren.

### DAZU PASST

- Pilzsauce und Kartoffeln
- Schalotten und Cherry Tomaten