

Schweine-Filet gegrillt

600 g Schweinefilet 100 g gerieb. Gouda 1 Stk Paprika
1 Stk Peperoni 15 Bacon-Streifen 3 EL BBQ-Sauce

Die Silberhaut vom Schweinefilet entfernen und einen ersten Schnitt außen am Filet machen. Danach das Schweinefilet so auffächern, dass eine möglichst breite Fläche entsteht. Dabei das Fleisch nicht komplett durchschneiden.

Die Paprika (rot) und die Peperonis (grün+gelb), in kleine Würfel schneiden.

Die Würfel auf einer Seite des Schweinefilets verteilen und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Auf einem Schneidebrett die Bacon-Streifen leicht überlappend ausbreiten.

Das Schweinefilet ohne Bacon aufrollen; dabei das Fleisch leicht auf Spannung halten, damit die Rolle fest wird.

Die Rolle mittig auf die Baconstreifen legen und den Bacon um das Schweinefilet rollen.

Man verwende ein paar Zahnstocher, um die Rolle zu fixieren, damit sie sich nicht öffnet.

Nun bei 120°C bis zu einer Kerntemperatur von 58°C grillen; das dauert etwa 45 min.

Das so zubereitete Schweinefilet mit BBQ-Soße einpinseln und für weitere 3-5 min. grillen.

Als Beilage seien eine gemischte Gemüse-Pfanne und kanarische Salzkartoffeln empfohlen.

NN am 24. Juli 2024