



Filetspieße vom Schwein mit Bacon

1000 g	Schweinefilet
400 g	Bacon in Scheiben
18	Tomaten mittelgroß
	BBQ-Sauce nach Wahl
	Rosmarin frisch

1. Das Filet parieren, indem Fett und Silberhaut entfernt wird. Die Silberhaut sitzt teilweise sehr fest auf dem Fleisch. Mit einem spitzen dünnen Messer zwischen Haut und Fleisch schneiden, um sie zu entfernen.
2. Das Schweinefilet in fast so dicke Scheiben schneiden, wie die Speckscheiben hoch sind.
3. Die Filetscheiben mit dem Speck umwickeln.
4. Je ein Stück umwickeltes Filet und eine Tomate (oder anderes Gemüse) abwechselnd auf die Spieße bringen.
5. Den Grill mit einer direkten und einer indirekten Zone vorbereiten. Gas- und Holzkohlegrills sind gleichermaßen geeignet.
6. Die Spieße von jeder Seite für 2-3 min anbraten.
7. Das Fleisch mit der BBQ-Sauce bestreichen, wenden und auch die andere Seiten bepinseln.
8. Wenn der Bacon kross ist, die Spieße kurz in einen Bereich mit indirekter Hitze legen, bis das Fleisch durchgegart aber noch saftig ist.
9. Zu den Spießen passen z.B. Spätzle und Spargel.