

gefülltes Schweinefilet vom Grill



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

Zubereitung

Zuerst legt ihr euch alle Zutaten zurecht.

Danach entfernt ihr als erstes die Silberhaut vom Schweinefilet und macht einen ersten Schnitt außen am Filet.

Danach fächert ihr das Schweinefilet so auf, dass ihr eine möglichst breite Fläche bekommt. Verwendet dafür ein sehr scharfes Messer - achtet jedoch darauf, dass ihr das Fleisch nicht komplett durchschneidet.

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

Nun verteilt ihr die Würfel möglichst auf einer Seite des Schweinefilets und streut danach den geriebenen Gouda drüber.

Als nächstes legt ihr auf einem separaten Schneidebrett den Bacon nebeneinander aus, sodass dieser leicht überlappt.

Jetzt rollt ihr erst das Schweinefilet (ohne Bacon) zu einer Rolle und haltet dabei das Fleisch leicht auf Spannung, damit es schön fest wird. Danach legt ihr die Rolle fast mittig auf eure Baconstreifen und rollt nun den Bacon um das Schweinefilet.