

Gefüllte Schweinelende

Zutaten für 6 -8 Personen:

2 Schweinefilets

1 Bund Lauchzwiebeln

200 g Frischkäse

150 g Feta

4 Scheiben
Parmaschinken

300g Bacon

BBQ Rub



Zubereitung:

Für die Füllung den Lauch in feine Röllchen schneiden und mit dem Frischkäse und dem Fetakäse zu einer cremigem Masse rühren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Schweinefilet falls nach Bedarf von Fett und Sehnen befreien. Das Filet der Länge nach mit einem scharfen Messer vorsichtig einritzen, anschließend die beiden Filethälften ebenfalls mehrmals einritzen, so dass das Filet schön ausgebreitet werden kann.

Das Filet mit der Frischkäsemasse und mit 2 Scheiben Parmaschinken füllen.

Die Baconscheiben auf einem Holzbrett nebeneinander auslegen und das Schweinefilet in der Mitte platzieren. Nun erst die Baconscheiben der einen Seite über das Schweinefilet legen, dann die Baconstreifen von der anderen Seite darüberlegen.

Das Schweinefilet mit einem BBQ Rub einreiben und das Schweinefilet bei 180 °C ca. 1.5 – 2 Stunden grillen.

Mit Ofenkartoffeln und einem leckeren Salat servieren.