

# Schweinefilet im Fleischkäsmantel

einfach.lecker.schwäbisch.



der Schwabengriller

## Zutaten:

- 1 Schweinefilet (ca. 500g)
- ca. 200g Bacon in Scheiben
- ca. 500g Fleischkäsrät
- Gewürzmischung für das Filet
- BBQ- Soße zum Bepinseln

## so geht´s:

- Schweinefilet mit der Gewürzmischung nach Wahl würzen (ich empfehle "black forest bacon rub" von [www.bidermann-feinkost.de](http://www.bidermann-feinkost.de) )
- Baconstreifen überlappend auslegen
- Fleischkäsrät durchkneten, sollte es nicht streichfähig sein, einen minimalen Schuss Wasser zugeben.
- Brät gleichmässig auf dem Bacon verteilen und glatt streichen, dabei die untersten 2 Zentimeter des Bacons freilassen.
- Filet auf die Masse legen und mitsamt dem Bacon einwickeln.
- Das eingewickelte Filet bei ca. 170-180 °C im Backofen (oder aber auf dem Grill (indirekt) garen.
- Den Baconmantel während der Garzeit zweimal mit der BBQ-Soße nach Wahl (ich finde eine eher mild/süssliche Soße in dem Fall passend) bepinseln.
- Bei einer Kerntemperatur von 63 °C ist das Filet noch saftig rosa, genau so wie Filet sein sollte!

Guten Appetit!