

## SCHWEINEFILET IN BLAUSCHIMMELKÄSE UND SPECKMANTEL

### *auf der Ahornholzplanke*

- ❶ Die **Ahornholzplanke** vor jeder Anwendung mindestens zwei Stunden wässern. Im Grill durch die richtige Anordnung der Wärmequelle eine indirekte Seite schaffen und den Grill bei kräftiger Hitze vorheizen.
- ❷ Das **Schweinefilet** in sechs gleich große Portionen schneiden und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Filetstück mit einer Scheibe Speck ummanteln.
- ❸ Die eingeweichte **Ahornholzplanke** zum Durchwärmen für circa 10 Minuten auf die indirekte Seite des Grillrostes legen und den Deckel schließen.
- ❹ Jetzt kommen alle Filetstückchen gut verteilt auf die Ahornholzplanke. Den Deckel wieder schließen und für **ca. 25 Minuten bei ca. 190°C** garen lassen.
- ❺ Kurz vor dem gewünschten Gargrad den **Blauschimmelkäse** auf den Filetstückchen verteilen und im geschlossenen Grill wieder zergehen lassen. © Grillgold

### REZEPT FÜR 2 PERSONEN

- 1 Wood Grilling Plank Ahorn
- 500 g Schweinefilet
- 6 Streifen Speck  
(ca. 4 cm breit)
- 50 g Blauschimmelkäse
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG ca. 20 min

GARZEIT ca. 25 min

GRILLART Indirekt

Geeignet für:

**KUGELGRILL**

**UND GASGRILL MIT DECKEL**

*Lasst es Euch schmecken !*

