

Schweinefilet „Magie“

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Schweinefilet
- 200 g Baconscheiben
- 1 Glas Weckzeit-Chutney Ananas-Paprika „Magie“

Schweinefilet abwaschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Das Filet der Länge nach tief einschneiden. Vorsicht, bitte nicht zu tief einschneiden. An den Enden so einschneiden, dass das Filet aufgeklappt werden kann. Frischhaltefolie auslegen und die Baconscheiben über Kreuz auflegen. Das aufgeklappte Filet auf den Bacon geben und ca. ½ Glas Chutney auf dem aufgeklappten Filet verteilen. Danach zuklappen und mit Hilfe der Frischhaltefolie das Filet mit den Baconscheiben einrollen. Danach die Folie entfernen und das Filet mit Küchengarn fest zusammen wickeln, damit die Füllung nicht heraus fließen kann. Die Fleischrolle auf den Grillrost legen und ca. 30 – 40 Minuten, unter mehrmaligen Wenden, grillen. Bitte den Rost nicht zu tief platzieren, da der Bacon sonst zu schnell verbrennt. Das Filet vom Grill nehmen und vorsichtig das Küchengarn entfernen. Dann die Filetrolle in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Guten Appetit!