



Jalapeno-Poppers aus Schweinefilet

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	10 Minuten (Vorbereitungszeit) 20-30 Minuten (Grillzeit)
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2	Schweinefilets (ca. 500 g)	2	Jalapeno-Schoten
150 g	Frischkäse	100 g	Cheddarkäse (gerieben)
1 EL	Chiliflocken	12	Scheiben Speck
	Salz		Pfeffer

Zubereitung:

In der Küche: Fett und Sehnen des Schweinefilets entfernen. Das Schweinefilet im Schmetterlingschnitt schneiden. Dabei darauf achten, es nicht zu durchtrennen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Jalapeno-Schoten längs halbieren, die Samen und die weißen Trennwände entfernen und dann in feine Streifen schneiden. In einer kleinen Schüssel Frischkäse, Cheddarkäse und Chiliflocken vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käsemischung gleichmäßig in der Mitte des Schweinefilets verteilen und die Jalapeno-Streifen darauflegen. Das Fleisch zusammenrollen und in Speck einwickeln. Darauf achten, dass das Fleisch vollständig mit dem Speck umwickelt ist.

Am Grill: Den Grill für direkte Hitze mit ca. 180°C vorbereiten. Die Keramik-Grillplatte über die direkte Hitze stellen und 5 Minuten vorheizen. Das Schweinefilet etwa 25 Minuten, oder bis die Kerntemperatur ca. 75°C erreicht, auf der Grillplatte braten. Dabei alle 5 Minuten drehen. Das Fleisch von der Grillplatte nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.