



Schweinefilet im Speckmantel, geraeuchert vom Grill

fuer 2 Personen

Zutaten

- 1 Packung/en Fruehstuecksspeck
- 1 Stueck/e BBQ-Rub Green-Wonder
- 1 Stueck/e Raeucherchips, verschiedene Geschmacksrichtungen
- 2 Stueck/e Schweinefilet

RÄucherchips 30 Min. wÄssern, Grill vorbereiten.

Fleisch abwaschen, mit KÄ¼chenpapier trocken tupfen.

Auf dem KÄ¼chenbrett die Speckscheiben nebeneinander legen. Filet muss auf gesamter LÄnge eingewickelt werden kÄ¼nnen.

Filet von allen Seiten mit dem Rub einreiben und mit den Speckscheiben einwickeln.

RÄucherchips in Box fÄ¼llen und im Grill positionieren.

Fleisch auf dem Grill bei 180-200 Grad ca. 60 Minuten rÄuchern.