

Liegt auf der Hand: Schweinefilet-Spieße mit Allgäuer Bergkäse & Schinken



Rundherum ein Genuss

Etwas Gegrilltes auf einem Weckle ist immer willkommen. Neben dem berühmten LKW (Leberkäsweckle) schmecken auch andere gegrillte Spezialitäten köstlich. Wie wäre es zum Beispiel mit einem heimischem Schweinefilet? Dabei lässt sich das Schweinefilet geschmacklich und auch optisch noch aufpeppen, indem man das Schweinefilet wie ein Schnitzel schneidet, plattiert und dann mit kräftigem Allgäuer Bergkäse und Schinken belegt. Raffiniert gewickelt, mit Spießen gepierct, wird die große Rolle in viele kleine, spiralförmige Röllchen geschnitten und gegrillt. Ein Augen- und Gaumenschmaus.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Schweinefilet-Spieße mit Allgäuer Bergkäse & Schinken**":

Zutaten

- 1 regionales Schweinefilet (ca. 400 g)
- 100 g Allgäuer Bergkäse g.U., gerieben
- 8 Scheiben Schinken (z.B. Kochschinken oder Schwarzwälder Schinken g.g.A.)
- 2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 4 TL Senf (z.B. Honigsenf oder Feigensenf)
- Salz & Pfeffer
- Extra: lange Holzspieße, 4 Brötchen, Petersilie, Senf zum Servieren

Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Biozeichen Baden-Württemberg** oder das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)**. So erhalten Sie Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

Das Schweinefilet von den Silberhäutchen befreien und seitlich ca. 1 cm hoch einschneiden und aufklappen. An der dicken Stelle nochmal einschneiden und weiter aufklappen, sodass ein 1 cm flaches Rechteck entsteht.

Mit der flachen Seite eines Fleischklopfers gleichmäßig plätten.

Das Fleisch auf der Oberfläche mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern.

Dann mit Schinken belegen und mit geriebenem Käse und Frühlingszwiebeln bestreuen.

Anmerkung: am oberen Ende 2 cm des Fleisches frei lassen.

Das Fleisch von der Längsseite straff einrollen. Durch die Naht (Ende der Roulade) – im Abstand von 1,2-2 cm – die Holzspieße stechen. Zwischen den Holzspießen schneiden, damit Rouladenspiralen entstehen.

Die Spieße in der (Grill-) Pfanne oder auf dem Grill beidseitig ca. 4-5 Minuten braten.

Auf Brötchen mit Senf und Petersilie servieren.