

Schweinefilet-Spieße mit Allgäuer Bergkäse g.U. & 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.