



## SMOKED BACON-WRAPPED FILET MIT OBAZDA FULLUNG

### ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 60 Min.

1. Das Schweinefilet mit einem scharfen Messer parieren, anschließend aufschneiden, sodass eine Tasche entsteht.
2. Die Schinkenspeckwürfel in eine feuerfeste Form geben und auf dem Ninja Woodfire Grill kräftig anrösten. Die Schinkenspeckwürfel sollten ausreichend Färbung angenommen haben, jedoch nicht von ihrer Struktur verlieren und stattdessen soft bleiben. Die Schinkenspeckwürfel kurz abkühlen lassen, währenddessen alle weiteren Zutaten für die Füllung bereitstellen.
3. Schinkenspeckwürfel, Frühlingszwiebel-Röllchen und Alpenhain Obazda in einer kleinen Schüssel gleichmäßig mischen.
4. Die Obazda-Füllung gleichmäßig in die Tasche des Schweinefilets verteilen.
5. Das Schweinefilet mit Bacon umwickeln, dabei die einzelnen Streifen deutlich überlappen lassen.
6. Die Fleisch-Rolle auf eine Zedernholzplanke setzen, zwischenzeitlich den Ninja Woodfire Grill mit Pellets befüllen und auf die Funktion Räuchern|150°C stellen. Die Zederholzplanke mit der Fleisch-Rolle auf den Grill setzen, anschließend bis zu einer Kerntemperatur von vorerst circa 52°C smoken. Nach ungefähr einer halben Stunde ist die Einwirkung des Rauchs deutlich zu erkennen und die Kerntemperatur von 52°C wurde erreicht.
7. Damit der Bacon kross wird, den Ninja Woodfire auf die Funktion Heißluftfrittieren|180°C stellen und bis zu einer Kerntemperatur von circa 62°C weitergaren.
8. Durch Zuhilfenahme eines Silikonpinsels rundherum mit Barbecuesauce bestreichen.



### ZUTATEN

1 Packung	Alpenhain Original Obazda
1 Strang	(Bio) Schweinefilet
150 g	Schinkenspeckwürfel
14 Streifen	Bacon
	Frühlingszwiebeln
	Lieblings-Barbecuesauce