



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



Schweinelende im Speckmantel

Zutaten:

1 Schweinelende vom Schwäbisch-Hällischen
frisch gemahlener Pfeffer
wenig Salz
250 g gerauchter Bauch ohne Knorpel
100 g geriebener Parmesan
1/2 Packung TK-Kräuter der Provence
1 bis 2 Eier

Vorbereitung:

Die ganze Lende putzen, waschen und trocken tupfen. Danach mit Pfeffer und (wenig) Salz allseitig bestreuen. Aus dem Parmesan, den Kräutern und dem Ei eine gerade noch streichfähige Masse rühren/kneten. Die Masse darf nicht flüssig sein. Den Speck auf einer Frischhaltefolie leicht überlappend nebeneinander auslegen, so dass die Länge der Lende erreicht wird. Restlichen Speck (falls übrig) quer dazu verteilen, dann wird die Speckrolle stabiler. Die Masse gleichmäßig dünn auf der einen Hälfte des Speckmantels verteilen. Wichtig ist hier, dass nicht der gesamte Speckmantel bedeckt ist, da sonst das Ganze ausläuft. Die Lende jetzt auf die Masse legen und mit Hilfe der Frischhaltefolie eine Rolle bilden. Die Rolle vorsichtig mit der Frischhaltefolie umwickeln und bis zum Grillen im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung:

Die Lende im Kugelgrill bei indirekter Hitze mit den Speckenden nach unten auf den Grillrost legen, den Deckel des Grills schließen und bei ca. 110 bis 120 Grad etwa 35 bis 45 Minuten grillen. Zum Ende der Grillzeit alle 5 Minuten die Kerntemperatur messen, diese sollte 65 bis 70 Grad nicht übersteigen, da sonst das Fleisch zu trocken wird.

Ist die Kerntemperatur erreicht, die Lende mit dem Pfannenwender vom Grillrost lösen, da sonst der Speckmantel am Grillrost kleben bleibt. Das gute Stück vor dem Aufschneiden noch einige Minuten unter Alufolie ruhen lassen, dann in Portionen schneiden und sofort servieren.

Als Beilage eignen sich Salate und Brot oder gegrillte Mini-Kartoffeln.
Die deftige Variante für drinnen: mit Spätzle oder Pommes und (Pilz-)Rahmsoße.

*Thomas Kühnle
Schwäbisch Hall*



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN