



Schweinslungenbraten im Speckmantel mit Folienerdäpfeln



20 Min.



mittel



4 Portionen

Schritt 1

Schweinslungenbraten in 3 cm dicke Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit Speck umwickeln und diesen mit Schaschlikspießchen feststecken.

Schritt 2

Erdäpfel in Alufolie wickeln und auf den Grillrost oder in die Glut legen.

Schritt 3

Schinken und Käse würfelig schneiden, mit der Jogonaise und der Crème fraîche vermengen.

Schritt 4

Filets 2-3 Minuten pro Seite auf den heißen Grill legen.

Schritt 5

Erdäpfel aus der Folie wickeln und mit dem Schinken-Käse-Dip sowie Petersilie garnieren. Die Filets mit den Erdäpfeln anrichten. (Foto: Lukas Ilgner).

Zutaten

- ♥ 1 kg efer-Schweinslungenbraten
- ♥ 20 Scheibe Jausenspeck
- ♥ Salz, Pfeffer
- ♥ Erdäpfel nach Belieben
- ♥ 100 g Schinken
- ♥ 100 g Käse
- ♥ 1 Packung Jogonaise
- ♥ 1 Becher Crème fraîche mit Kräutern
- ♥ Salz, Pfeffer, Petersilie (frisch oder TK)
- ♥ Schaschlikspießchen



ADEG Kochtipp

Den Schweinslungenbraten nie mehrmals mit der Gabel anstechen, wenn er am Grill liegt. Dadurch verliert das Fleisch Saft und wird trocken!