



GEFÜLLTE SCHWEINE-KOTELETTS

5 Portionen

ZUTATEN

5 Stück Kotelett (also mit Knochen) mindestens 3cm dick geschnitten
200 g Tiroler Bergkäse (nicht zu alt, ca. 8 Monate) reiben
150 g Getrocknete Tomaten (klein schneiden)
1 Zwiebel
2 EL Hanföl (Naturwurzel)
Pfeffer, Salz zum Würzen
5 Zahnstocher zum Fixieren der Koteletts

Zubereitung

1. Den Bergkäse reiben und die getrockneten Tomaten klein schneiden.
2. Eine Zwiebel schälen, und glasig anschwitzen, wer möchte kann auch ein wenig Speck dazugeben.
3. Danach die Zwiebel mit dem Bergkäse und den getrockneten Tomaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gerne können auch frische Gartenkräuter mit in die Füllung.
4. In das Fleisch eine Tasche schneiden, die Fülle hineingeben und fest andrücken. Danach die Tasche mit einem Zahnstocher fixieren.
5. Den Holzkohlegrill anheizen und bei ca. 150 Grad indirekter Hitze, mit dem Knochen zur Glut das Fleisch auf den Rost legen. Entweder mit einem Kerntemperaturfühler auf ca. 68 Grad oder einfach beidseitig ca. 25 Minuten grillen. Als Finish das Kotelett noch kurz auf die direkte Hitze legen um ein entsprechendes Branding und Röstaromen zu erhalten.
6. Danach mit einem groben Hand-Salz würzen und für ca. 2-3 Minuten rasten lassen - und einfach genießen... 😊

<u>Hilfsmittel:</u>	Holzkohlegrill - Zahnstocher
<u>Vorbereitungszeit:</u>	30 Minuten
<u>Grillen:</u>	ca. 50 Minuten
<u>Grillmethode:</u>	indirekt, mittlere Hitze (ca. 150 °C)
<u>Schwierigkeit:</u>	mittel