

Schweinefilet in einer Ananas gegrillt

Das Schweinefilet in einer Ananas ist ein fantastisches und sommerliches Rezept um das es hier geht. Es ist eine einfache Sache und eure Freunde werden definitiv große Augen machen.

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zutaten:

- 1 Schweinefilet
- 1 Ananas
- BBQ Rub nach Wahl
- ca. 10 Scheiben Bacon

Zubereitung:

1. Deckel und Boden der Ananas abschneiden, aber auf jeden Fall aufheben. Die werden noch gebraucht.
2. Die Ananas schälen, halbieren und den Strunk entfernen. Dabei darauf achten, dass das Filet platz im inneren der Ananas hat.
3. Das Filet jetzt zuschneiden und mit dem BBQ-Rub würzen. Dann in die Ananas legen und die Ananashälften wieder verschließen. Dabei können sie mit Holz- oder Metallspießen festgesteckt werden.
4. Jetzt noch schnell den Deckel und den Boden wieder drauf stecken und schon sind wir fertig für den Bacon.
5. Mit diesem wird die Ananas jetzt umwickelt. Auch der Bacon wird mit Holzspießen befestigt.
6. Jetzt wird der Grill vorgeheizt. Der Kugelgrill wird für indirekte Hitze vorbereitet und soll etwa 200°C heiß werden.
7. Die Ananas wird nun für ungefähr 1h indirekt gegrillt. Danach wird sie einige Male mit einer BBQ-Sauce glasiert.
8. Meine Ananas war nach etwa 1,5 Std. fertig. Hier solltet ihr aber die

Kerntemperatur vom Schweinefilet messen, da es durch verschiedene Gegebenheiten (z.B. Dicke der Ananas oder des Filets) unterschiedlich lange dauern kann. Ein saftig-rosanes Schweinefilet hat eine Temperatur von etwa 58°C

[affilinet_performance_ad size=728×90]