

Gefüllte Lende mit gedünstetem Gemüse und Folienkartoffeln

Anzahl Personen:

N/A

ANZAHL VON BRIKETTS:

N/A

ZUTATEN:

1 Lende, 400-500g Dörrfleisch wie Aufschnitt geschnitten, 1-2 Pck. Frischkäse, 2 Zwiebeln, 1 Pck. Schinkenwürfel, Etwas Öl (ich nehme immer Olivenöl), Salz u. Pfeffer nach Bedarf, Gemüse nach Geschmack (Paprika, Champignons, Zwiebeln, Zucchini...), frische Kräuter, Alufolie

ZUBEREITUNG:

Die Lende beim Metzger zum befüllen vorbereiten lassen.

Schinkenwürfel und Zwiebeln in etwas Olivenöl andünsten. Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Die gebratenen Schinkenwürfel und Zwiebeln zu dem Frischkäse dazugeben. Alles miteinander verühren evtl. mit bisschen Salz und Pfeffer abschmecken. Nun alles in einen Spritzbeutel füllen und die Masse in die Öffnung der Lende spritzen. Danach die Lende mit Dörrfleisch umwickeln.

Nun die gefüllte und umwickelte Lende auf das Grillgitter des Cobb Grills legen und 45 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

Die Folienkartoffel legen wir unten in die Wasserrinne.

Das Gemüse klein schneiden mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen und als kleine Päckchen in Alufolie verpacken und oben zu der Lende legen.