

Gefüllter Broccoli Schweinerücken



Zutaten für 4 Personen

800 g	Schweinerücken
1/2 Tasse	Olivenöl
1 Messerspitze	Curry
3	Salbeiblätter
1 EL	Grillgewürzmischung
	Paprika
1 Messerspitze	Meerrettich
1 Spritzer	Worcestersauce

Füllung

500 g	Broccoli
300 g	Kalbsbrät
1/2	trockenes Brötchen

Vorbereiten


1. Das Olivenöl und alle anderen Zutaten zu einer Marinade vermengen
2. Für die Füllung Broccoli klein schneiden und gar kochen, in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
3. Trockenes Brötchen zerkleinern (wie Paniermehl) und über den Broccoli verteilen. Mit dem Kalbsbrät alles zu einer kompakten Masse verarbeiten.
4. Schweinerücken aushöhlen und das ausgelöste Fleisch in kleine Stücke schneiden. Fleischstücken ebenfalls unter die Füllung mischen
5. Den Schweinerücken an der Oberseite kreuzweise einschneiden und mit einem Teil der Füllmasse ausreiben, dann mit dem Rest der Masse füllen.
6. Nach dem Füllen das Fleisch auf eine Blatte geben, mit der Marinade einpinseln und ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereiten auf dem Grill

1. Gefüllter Schweinerücken auf den Grillrost legen und im vor geheizten Grill ca. 45 Min. bei geschlossenem Deckel grillen.

Für den Gaskugelgrill

Trichter
Deckel
Benötigtes Grillzubehör
Vorheizen

Normalposition 
geschlossen
Grillrost
ca. 5 Min. auf der Stufe 