

# Huhn und Schwein

## ...dass muss sein

### Was wir dazu benötigen:

Zeit: 20min Zubereitung

10min Vorbereitung

1/2kg

Hühnerbrustfilet

10-15

Bacon-Streifen (roh)

150 g

Frischkäse mit Kräuter

2 TL

Rub (All in One)

Olivenöl/Zahnstocher

Blattsalate der Saison

Das Hühnerbrustfilet in Würfel schneiden. In einer kleinen Schüssel den Rub mit etwas Olivenöl vermengen und mit dieser Marinade die Fleischwürfel reichlich einpinseln.

Danach die marinierten Würfel mit dem Frischkäse bestreichen und das ganze dann mit einem od. zwei Streifen Bacon ummanteln. Zum fixieren einen in Wasser eingeweichten Zahnstocher verwenden (der brennt nicht so schnell)

Den Grill auf ca. 150-200°C heizen und die Happen bei indirekter Hitze vorsichtig ca. 10 min. garen.

Nicht auf direkter Hitze, sonst wird zwar der Speck knusprig aber das Fleisch bleibt roh!!!!

Nach 10 min. indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel, das Fleisch für ca. 5 min auf die direkte Hitze, um dem Speck die fantastischen Röstaromen zu entlocken.

Dazu passen wunderbar Blattsalate der Saison und wer Lust hat, kann sich noch ein Ciabata mit Kräuterbutter auf dem Grill anrösten.....

Hmmmmmm - superlecker

Ich wünsche guten Appetit.



BigAlex.de