

Gefüllter Schweinerücken von der Zedernplanke

Zutaten:

- 2 kg Schweinerücken
- 250 g Mozzarella
- 1 kleines Glas Tomaten in Öl
- 1 Packung Küchenkräuter
- Olivenöl
- frisches Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Küchengarn
- Zedernplanke

Den Schweinerücken quer aufschneiden. Nun den kleingeschnittenen Mozzarella und die abgetropften Tomaten darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen zum Schluss noch etwas Basilikum obendrüber streuen.

Den Rücken zu einer Rolle zusammenwickeln und mit Küchengarn fixieren.

Etwas Öl mit den Kräutern vermengen und diese dann über den Braten verteilen.

Den Grill auf 150 °C vorheizen und die gewässerte (mind. 1 Stunde) Planke auf den heißen Grillrost legen und warten bis sie knackt.

Die Unterseite nach oben drehen und den Rücken auflegen.

Das Fleisch ist nach ca. 1 Stunde indirekter Hitze bei 65 °C KT fertig.

