



Cordon Bleu Rollbraten

Die Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken vom Iberico Schwein
- 300 g gekochter Schinken
- 150 g alter Gouda
- 150 g Bergkäse
- 30g BBQ Rub nach Wahl

Die Zubereitung:

1. Schweinenacken auf der Höhe von 2/3 einschneiden (nicht durchschneiden) und das obere Drittel zur Seite klappen. jetzt in die andere Richtung einschneiden und wiederum ein Drittel zur anderen Seite klappen. Der Schweinenacken hat jetzt die dreifache Fläche und ist entsprechend dünner.
2. Anschließend von beiden Seiten rubben und mit der Hälfte des Käses belegen. Am Ende 5cm frei lassen. Darüber folgen eine paar Scheiben Schinken. Die andere Hälfte des Käses in die restlichen Scheiben Schinken wickeln und ebenfalls auf die Innenseite des Rollbratens legen.
3. Jetzt den Braten einrollen und mit Küchengarn fixieren.
4. Bei 160°C ca. 2Stunden und 15 Minuten indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 75°C grillen. Dann anschneiden und genießen!

Guten Appetit!