



Die Würzmischung

- 1 EL grobes Meersalz
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 TL Paprikapulver Süß

Die Sauce

- 300-500 g Tomaten gewürfelt
- 100 g rote Zwiebeln gewürfelt
- Ca 50 g Honig oder nach Geschmack
- ½ TL rote Chilipaste
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1-2 EL Apfelessig

Die Füllung

- 5-6 getrocknete Pflaumen
- 100 g Cheddar-Käse
- Petersilie ½ Bund
- 2 EL Honig
- 2 EL Senf

Das Fleisch

- 1 KG Putenbrustfilet
- 20 Scheiben Speck

- Pellets Webers Grill Academy Blend oder Räucherchips nach eurer Wahl.

Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als erstes macht ihr euch die Gewürzmischung fertig. Das ist ganz einfach ihr vermengt die Gewürze miteinander und stellt sie euch beiseite.

Im nächsten Schritt solltet ihr euch euer Baconnetz legen. Wenn ihr das gemacht habt, stellt auch das erst einmal bei Seite.

Jetzt kommen wir zu der Soße. Hier schneidet ihr euch die Zutaten zurecht. Dann gebt ihr die Tomaten Zwiebeln und den Honig in den Topf und lasst alles einkochen. Nach ca. 10 Minuten könnt ihr die restlichen Zutaten hinzufügen. Einrühren kurz köcheln lassen und dann von der Flamme nehmen und beiseite stellen.

Nun ist der Zeitpunkt gekommen, um eure Füllung zuzubereiten. Hier viertelt ihr die Pflaumen und schneidet eure Petersilie etwas kleiner. Anschließend vermengt ihr alles gut mit dem Cheddar-Käse.

Bereitet jetzt euer Putenfilet vor. Je nach Größe schneidet ihr das Fleisch auf, um eine schöne Fläche zu bekommen. Ihr könnt auch gerne etwas nachdrücken, um eine ebene Fläche zu bekommen. Nun streicht ihr eure Honig Senf Mischung auf und legt eure Füllung auf. Nun Mitbackpapier einrollen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

Legen wir los. Jetzt nehmt euer Bacon Netz und tragt die Gewürzmischung auf. Nun legt ihr eure Putenrolle auf das Bacon Netz und rollt es ein, das eine Rolle entsteht.

Euer Grill solltet ihr nun auf 135 Grad einstellen. Bei mir war die Webers Grill Academy Blend Mischung im Grill. Bei eurem Kohle oder Gasgrill nehmt ihr die Räucherchips, die euch am besten schmecken. Achtet nur darauf, dass der Rauch nicht zu scharf ist. Nun noch ein Thermometer in der Mitte platzieren. Wir grillen bis 75 Grad Kerntemperatur erreicht sind.

Jetzt werden wir alle 15 Minuten unsere Bacon Bomb mit unsere BBQ Sauce bestreichen. Bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Wenn eure Kerntemperatur erreicht ist, seid ihr am Ziel. Jetzt nur noch schön anrichten und ab in die Figur

