



Die Würzmischung

- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Paprikapulver Süß oder Scharf
- ½ TL Schwarzer Pfeffer oder Pfeffer Symphonie
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL Chillipulver

Das Chutney

- Öl
- 1 TL Meersalz
- Worcester Sauce
- 250 Gramm Rote Zwiebel
- 250 Schalotten
- 1 TL Zimt
- 80 Gramm Sultaninen
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 60 ML-Orangensaft
- 3 EL Aceto Balsamico
- 3 EL Rotweinessig
- 2 EL brauner Zucker

Der Kartoffelbrei

- 500 Gramm Kartoffeln
- 500 Gramm Süßkartoffeln
- 1 Becher Sahne
- Milch
- 2 EL Butter
- Worcestersauce
- Schwarzer Pfeffer oder Pfeffer Symphonie
- 1 Packung Speckwürfel
- 1 TL Muskatnuss

Das Fleisch

- 2 Schweinefilet a 500 Gramm
- CA. 500 Gramm Bacon

- Pellets Kirsche 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.

Als nächstes würzt ihr euer Schweinefilet mit eurer Gewürzmischung und legt sie kurz zur Seite. Nun legt ihr euren Bacon fächerförmig übereinander und rollt euer Filet darin ein. Nun noch einmal 20 Minuten stehen lassen.

Nun zum Chutney. Ihr gebt Öl in den Topf. Gebt jetzt eure Zwiebeln und Schalotten hinein. 10 Minuten einreduzieren lassen. Danach fügt ihr alle Zutaten nacheinander hinzu und lasst die Flüssigkeit noch ein wenig verkochen. Nun runter nehmen und etwas kalt werden lassen.

Jetzt geht's dem Filet an den Kragen. Der Grill wird auf 160 Grad vorgeheizt. Nun packt ihr eure Räucherchips hinzu, da wir langen gleichmäßigen Rauch wollen vorher min. 30 Minuten wässern, nicht vergessen. Thermometer ins Fleisch und bei 63 Grad runternehmen und in Butcher Paper und Alufolie einschlagen. Jetzt noch mal 10 Minuten stehen lassen, dann ist das Fleisch fertig.

Nun bratet ihr euren Speck für den Kartoffelbrei schön knusprig.

Nachdem eure Kartoffel ca. 30 Minuten gekocht haben, machen wir unseren Kartoffelbrei. Kartoffeln schön matschig stampfen. Jetzt alle Zutaten hinzufügen. Den Speck mit dem Fett aus der Pfanne. Die Butter schön verrühren, bis sie geschmolzen ist. Die Worcestersoße und den Muskatnuss verrühren. Nun mit Pfeffer oder Pfeffer Symphonie würzen. Nun einen halben Becher Sahne und Milch hinzufügen und verrühren. Kartoffelbrei fertig.

Jetzt nur noch schön anrichten und ab in die Figur 😊