



## Rezept: Gefüllte Schweinesteaks vom Grill

Schweinesteaks sind auf Deutschlands Grillrosten nichts Neues, aber haben Sie schon mal ein „Gefülltes“ probiert? Dank Füllung und Marinade bleibt das Fleisch schön saftig und wird wunderbar zart. Dieses Rezept passt besonders gut zu Folienkartoffeln aus der Glut und einem selbstgemachten Kräuterquark.

Hier haben wir ein Rezept „Gefüllte Schweinesteaks“ von der Weber-Grillakademie für Sie zusammengestellt:

Gefüllte Schweinesteaks vom Grill

Zutaten für 4 Personen

Das Fleisch:

4 Schweinenackensteaks, je 220 g schwer und etwa 3 cm dick, küchenfertig

Für die Füllung:



- 1 EL Rapsöl
- 100 g Zwiebeln, fein gehackt

- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 2 Strauchtomaten, entkernt und gewürfelt
  - 250 g junger Spinat, gewaschen
- 3 Scheiben Parma Schinken, gewürfelt
  - 120 g Bergkäse, grob gerieben
  - etwas Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Marinade:

- 2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt
  - ½ TL Meersalz, grob
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
  - 2 EL Rapsöl

## Zubereitung

1. Für die Füllung auf dem Seitenkocher oder Herd eine Pfanne aufheizen, das Öl hineingeben und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Die Tomaten und Knoblauch hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Zum Schluss den Spinat hinzufügen und etwa 3 Minuten bei milder Hitze zusammen fallen lassen. Die Pfanne runter nehmen, kurz abkühlen lassen und den Käse und Schinken unter rühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.
2. Für die Marinade sämtliche Zutaten gut verrühren.
3. Für die Steaks, in die Seiten jeweils eine Tasche schneiden( nicht durch schneiden). Die Füllung in die Taschen verteilen und diese mit Zahnstochern verschließen. Die gefüllten Steaks mit der Marinade von alle Seiten einreiben und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Den Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze( 200°).
5. Die Steaks von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt an grillen und danach indirekt platzieren bis sie eine Kerntemperatur von 74°( Thermometer in das Fleisch stecken, nicht in die Füllung) erreicht hat. Locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen (dabei geht die Kerntemperatur noch etwas höher) vor dem servieren.

Wir wünschen guten Appetit und viel Vergnügen am Grill!

Unsere Produkttipps:

		
<p>Eine große Auswahl an Weber Gasgrills</p>	<p>Weber's Grillen -Neue Rezepte für jeden Tag</p>	<p>Digital-Taschenthermometer, klappbar</p>

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)

-  teilen
- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-gefullte-schweinesteaks-vom-grill/>