

## GRILLWELTMEISTER ERSTELLT REZEPT FÜR DURESS-SCHWEINE



GRILLEN MIT DEM GRILLWELTMEISTER!



## Schinkenrolle in Pilzsoße



Geschrieben von Camillo über 23. März 2017

Schweinefleisch und Pilze sind eine tolle Kombination, deshalb gab es bei mir gestern eine Pfanne mit Steaks aus der Schinkenrolle in Pilzsoße.

Bei der Schinkenrolle handelt es sich um ein Teilstück aus dem Schinken, das neben der Unterschale liegt. Normalerweise kaum beachtet, aber die beiden Stücke stammen vom **Duress-Schwein**, das für die **Metzgerei Esser** gezüchtet wird. Die Größe und Marmorierung des Stücks ist bei den normalen Schweinen fast nicht vorhanden, nur beim Duress und den älteren Schweinerassen wie z.B dem **Duroc** sieht die Schinkenrolle so gut aus. Wenn ihr die Möglichkeit habt so ein Stück zu kaufen, dann macht es, das Fleisch ist wirklich sehr gut und hat ein tolles Aroma.

### **Für die Schinkenrolle in Pilzsoße braucht ihr (Angaben pro Person):**

- 1 ca. 250 g Schinkenrolle
- 2 150 g Pilze
- 3 150 g Frischkäse
- 4 100 ml Sahne
- 5 1 Zwiebel
- 6 2 EL **Macho Muchacho** Rub von Ankerkraut
- 7

### **Schinkenrolle in Pilzsoße, so klappt es garantiert:**

Die Schinkenrolle wird in Steaks gleicher Größe geschnitten, leicht von einer Seite gesalzen und von beiden Seiten angegrillt. Für die Soße werden als erstes die Pilze gesäubert und je nach Wunsch geteilt, die Zwiebel kleingewürfelt und das Ganze zusammen in einer **Gusseisenpfanne** angeröstet. Sobald die Zwiebeln und Pilze einige Röstaromen haben kommt die Pfanne vom Grill und ihr könnt den Frischkäse mit der Sahne zugeben. Rührt das Ganze gut durch und schmeckt es mit

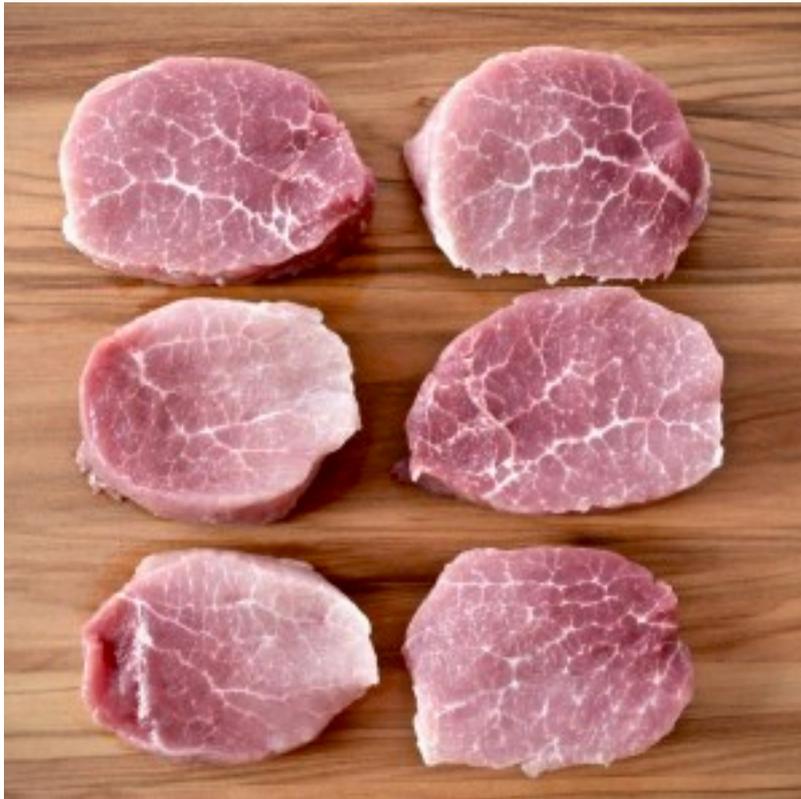
der Macho Muchacho Gewürzmischung ab (denkt dran, dass die Steaks leicht gesalzen sind).

Jetzt regelt ihr euren Grill auf ca. 90°C runter (ich habe dafür bei meinen **Big Green Egg** zusätzlich den „platt setter“ eingesetzt) und packt die Pfanne mit den Steaks auf den Grill. Je nach Dicke der Steaks, bei mir Daumendick, braucht ihr ca. 30 Minuten bis die Steaks die Kerntemperatur von ca. 67°C haben.

Wer keine Schinkenrolle in die Finger bekommt, der kann auch ein Schweinefilet nehmen und das Ganze auch mit einer Mediterranen Gewürzmischung ausprobieren ;)



*Schinkenrolle in Pilzsoße, Zutaten*



*Steaks von der Schinkenrolle*





*Schinkenrolle in Pilzsoße*

**Teilen mit:**