

Würzige Schweineröllchen zum Grillen



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 18m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '18', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Unser Rezept für **würzige Schweineröllchen zum Grillen** bringt eine leckere Abwechslung in das nächste Grillfest.

Da das Grillen eine der liebsten Freizeitbeschäftigungen der Deutschen im Sommer ist, wäre es doch viel zu schade, wenn immer das selbe auf den Tisch kommt. Gerade Schweinerückensteaks eignen sich wunderbar zum aromatischen Befüllen. In dieser Variante verwendet unser Chefkoch Fritz Grundmann Schinken, Basilikum, Tomatenmark und Knoblauch.

Hierdurch schmeckt das Schweinefleisch **aromatisch-würzig**. Der Basilikum im gerollten Schweinesteak sorgt für den sommerlichen Pfiff.

Hat Sie bereits das **Grillfieber** gepackt? Dann finden Sie bei GekonntGekocht viele weitere klassische, außergewöhnliche und internationale Grillrezepte: Fleisch- und Fischzubereitungen, leckere Dips und Saucen, vegetarische Rezepte mit frischem Gemüse und natürlich auch passende, leckere Salate für das nächste Grillfest mit Freunden, Familie und Nachbarn.

Zutaten

- 4 dünne Schweinerückensteaks à 65 – 70 g
- 4 Scheiben roher Schinken
- 8 – 12 Basilikumblätter
- 1 ½ El Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Tomatenmark würzig mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Schweinerückensteaks waschen, wieder trocken tupfen und in einen Gefrierbeutel geben. Mit Gefühl dünner klopfen, auslegen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Das Tomatenmark verstreichen und mit den Basilikumblättern belegen, darüber den Schinken geben.

Schritt3

Aufrollen und mit Holzspießchen fest stecken, ev. auch außen etwas würzen und mit Pflanzenöl einstreichen. Ca. 8 min. auf den heißen Grill geben, rundherum braten – grillen.

Schritt4

Dazu z. B. Gekonntgekocht : Ajvar, Chili-Tomaten-Kräuterdip, scharfer mexikanischer Dip oder Avocado-Pfefferschoten Dip reichen.

Würzige Schweineröllchen zum Grillen: Passende Dips

Bei Gekonntgekocht haben wir viele **leckere Dips, Saucen und Buttermischungen**. Gerade beim Grillen sind leckere Dips zu Fleisch und Baguette ein Muss!

Als Dip zu würzigen Schweineröllchen empfehlen wir:

- Herrlich-italienische Salsa Verde – Die grüne Kräutersauce passt perfekt zum sommerlichen Grillen, hier mit Kapern, Chili, Knoblauch, Petersilie, Öl und Rotweinessig.
- Bärlauch-Butter – anstelle der üblichen Kräuterbutter, passt wunderbar zu allerlei Gegrilltem. Amerikanische Steakhaus Sour Cream – ist genau das richtige für Barbecue-Liebhaber und Fans der amerikanischen Grillkultur.

Unser Chefkoch Fritz Grundmann empfiehlt bei hochwertigem Fleisch für den Grill, die Marinade immer selbst zu machen. Hierfür haben wir ein tolles Rezept für eine leckere Grill-Gewürzmischung, die Sie sowohl für Fleisch als auch für Fisch verwenden können.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** herzhaft, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweineroellchen-zum-grillen/>