



Cordon-bleu-Braten

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
👉 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Schweineschinkenbraten 800 g

BBQ Kräuter Gewürz

Kochschinken 4 Scheiben

Gouda Aufschnitt 8 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

Küchenkrepp, Alufolie, Küchengarn, Grill

1. Schweineschinkenbraten waschen und trocken tupfen. Braten längs einschneiden, aber nicht durchschneiden, sodass ein großes, flaches Stück Fleisch entsteht. Fleisch aufklappen und gleichmäßig mit BBQ Kräuter Gewürz einreiben. Braten in der Mitte mit Schinken belegen. Käse daraufgeben und zu einem Rollbraten aufrollen. Cordon-bleu-Braten mit Küchengarn befestigen.
2. Grill anheizen. Cordon-bleu-Braten von jeder Seite ca. 2 Min. scharf angrillen. Braten in Alufolie schlagen, Grill auf niedrige Stufe brennen lassen und Cordon-bleu-Braten für ca. 2 Std. unter regelmäßigem Wenden auf dem Grill garen.
3. Cordon-bleu-Braten vom Grill nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein [Kartoffelsalat](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 274 kcal |
| Kohlenhydrate | 0 g |
| Eiweiß | 45 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 10 g |