Ankerkraut Texas Chicken - Gefüllte Putenbrust im Baconmatel

Warum immer nur ein Stück Fleisch mit Gemüse und Sättigungsbeilage? Fleisch mit Bacon, Käse und Seck zu verbinden hat mir in diesem Fall besser gefallen. Deshalb wurde diesmal ein Grillstück mit gefüllter Putenbrust gezaubert. Da ist das Fleisch gleich nicht mehr trocken und bekommt einen besonderen Geschmack.

Deine Gäste werden gerne wieder kommen und Sie erweitern damit Ihre Palette um ein Lieblingsessen. Nachgrillen lohnt sich auf jeden Fall. Alleine schon wegen dem ?HAMMER? Candy Bacon um die Brust! Als Beilage eignet sich Reis oder Salat sehr gut. Die Arbeitsschritte sind für dieses Gericht auch absolut überschaulich! In die Putenbrust eine Tasche schneiden, füllen und die offene Seite der Putenbrust mit Spießen zugesteckt, damit die Füllung drinnen bleiben. Danach habe ich die Brust großzügig mit Bacon umwickelt. Danach wandert die Brust bei mittlerer indirekter Hitze auf den Grill. Gegen Ende bepinsele ich das Fleisch mit der Glasur.

1) eine große Tasche in die Brust schneiden

2) Speck mit Mozzarella mit etwas Olivenöl und 2 TL mischen und die Brust stopfen

3) Die Brust mit Rub von allen Seiten schön würzen

4) mit Speck belegen und kalt stellen

5) Bei 130 Grad (indirekt) auf dem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 70 Grad. Ihr könnt sie aber auch bei 180 auf den Grill legen, dann geht es deutlich schneller aber die Pute kann trocken werden.

Alle 30 min mit einer Lieblingssoße glasieren

??×

Zutaten

> 3 kgPutenbrust
> 800gBacon
> 250gMozzarella
> 250gSpeckwürfel
> BBQ Sauce
> Rub (Texas Chicken von Ankerkraut)