

Paprika – Zwiebel – Tomate – Kartoffel – Gemüse

- Tomaten schälen und würfeln, Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden
- Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, kochen (nur halb fertig), dann abkühlen lassen und in Würfel schneiden
- Öl in Pfanne erhitzen, Kartoffeln dazugeben und knusprig anbraten
- Knoblauch und Zwiebeln fein gehackt dazugeben und leicht anschwitzen
- Dann die Paprika- und Tomatenwürfel dazu, mit Balsamico ablöschen und dann mit Zucker, Cayenne-Pfeffer, Salz, Pfeffer würzen und mit frischen Kräutern bestreuen

Pfirsichsauce

- 2 Knoblauchzehen hacken, 1 Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen
- 250 g. Pfirsiche u. 2 geschälte Tomaten pürieren und dazugeben
- 50 g braunen Zucker und 2 Lorbeerblätter dazu und Sauce köcheln lassen
- Mit 1/8 l Weißwein und etwas Sahne ablöschen
- 6 EL Essig u. etwas Salz, Kreuzkümmel, Curry u. Cayenne-Pfeffer (pikant abschmecken)
- Einreduzieren bis die Soße eine gute Konsistenz hat (ganz nach eigenem Geschmack)

Sauenfilet (ca. 1 kg)

- Parieren und dünn aufschneiden (scharfes Messer!) zu einer Fläche (evtl. noch klopfen)
- Würzen mit Magic Dust nach Geschmack
- Die Bacon-Streifen auf einer Folie ausbreiten und das Sauenfilet auf die Baconstreifen legen
- Mit fein geschnittenen Pfirsichstücken und Ziegenkäse (mild) belegen
- Mit angeschwitzten Zwiebeln u. Knoblauch bestreuen, anschl. etwas Kräuter drauf
- Alles einrollen und verschnüren (Folie natürlich nicht)
- auf die Kugel bei ca. 150 – 160 °C, ca. 10 Minuten mit Apfel smoken (nicht länger)
- bei KT ca. 62°C runter (dauert ca. 1 bis 1,5 Std.), in Jehova einpacken u. in die Thermobox (ca. 30 min.)
- Anschließend aufschneiden, fertig

Servieren mit Gemüse, Sauce u. Reis – mit frischen Kräutern bestreuen – wohl bekomm's!

