

Vogel's Rezeptbox

Gegrillte Schweinelende !!! Nur für Knoblauchfans !!!



Zubereitung:

Kleine Taschen in die Lende schneiden und mit halben Knoblauchzehen spicken.

Lende pfeffern (nicht salzen!) und ganz mit dem Speck umwickeln.

Ab auf den Grill (Holzkohle natürlich). Ca. alle 5 Minuten wenden, bis der Speck kross ist.

Dazu Tzaziki und Baguette, Grilltomaten oder frische Salate

Zubereitungszeit: ca. 15-20 min.

- **Zutaten (4 Portionen):**

2 Schweinelenden

Vogel's selbst geräuchertes Dörrfleisch in Scheiben ca. 15 pro Lende je nach Wunsch

Mind. 12 Zehen Knoblauch

Pfeffer