Bacon Wrapped Pork Tenderloin – Svienmørbrad

Bacon wrapped pork tenderloin med et fyld med æblegrøde. Peppet op med en omgang ananas bbq rub. Ja det lyder skørt at fylde en svinemørbrad med æblegrøde. Jeg var også meget skeptisk i starten må jeg erkende, men seriøst den der sødme fra grøden giver mørbraden bare en mega lækre smag. Det er seriøst nogle der skal prøves selvom det lyder skørt.

Pork Tenderloin – fyldt svinemørbrad der er wrapped i bacon

Portioner:

2 personer

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca.60 min.

Ingredienser til fyldt Pork Tenderloin

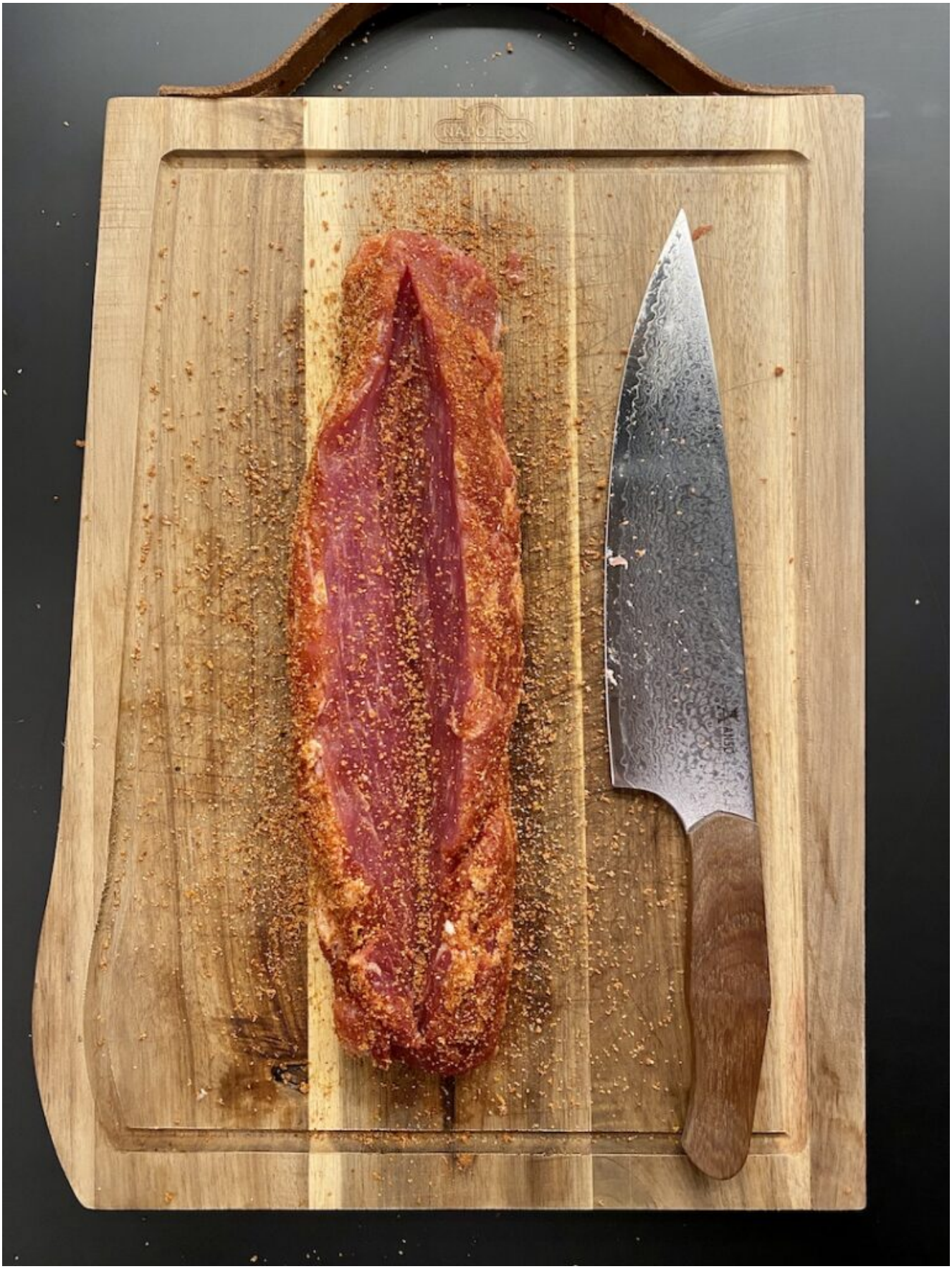
- 1 Duroc Pork Tenderloin "min er fra Steak-Out.dk*"
- Pineapple Punch BBQ Rub
- Æblegrød
- Bacon skiver, så man har nok til at pakke ens svinemørbrad ind.
- Træ Tandstik

Fremgangsmåde sådan laver Bacon Wrapped Pork tenderloin

I køkken

1. Start med at skylle din svinemørbrad under kold vand. Derefter pudser du evtl. sener og overskydende fedt fra.
2. Sæ krydder du hele din Svinemørbrad med Pineapple Punch BBQ Rub, eller din yndlings bbq krydderi som du har til hånden.
3. Nu skærer du en slids i din Pork tenderloin så du får en fin lomme. Her kommer du også lidt BBQ krydderi i.

4. Så fylder du din Svinemørbrad med æblegrød.
5. Og til sidst wrapper du den din mørbrad med bacon. Der hvor du overlapper de enkelte samlinger sætter du en træ tandstik for at fiksere din bacon.


NAPOLEON

VED GRILLEN

1. Start din på 50/50 metoden. det betyder at du tænder kun for varmen på den ene side i grillen. Og varmer grillen for til den har 200 grader. Ved

min Napoleon Prestige Pro 500* svarer det til 2 brænder er tændt.
2. Når grillen er klar og har kørt ved den temperatur i 15 til 20 minutter er du klar til at brune din Bacon wrapped Svinemørbrad af.
3. Du ligger mørbraden nu over direkte varme i 3 minutter.
4. Derefter vender du den 1/4 omgang og bruner den af igen i 3 minutter.
5. Det gentager du nu til hele din mørbrad har fået grilstriber hele vejen rund.
6. Når alle 4 sider er brunet af a 3 minutter, ligger du din Pork tenderloin over i den indirekte zone.
7. Her drysser du den yderlige engang med din BBQ Rub og kommer et stegetermometer i din svinemørbrad.
8. Og lader den forblive over indirekte varme til den har en kernetemperatur på 63 grader.

Hviletid

Når din ønskede kernetemperatur er nået tager du din Svinemørbrad af grillen og lader den lige hvile i 10 minutter inden den er klar til servering. Jeg må erkende at jeg er virkelig positiv overrasket over smagen for man kan ikke forstille sig i ens vildeste fantasier at det vil smage godt. Men det gør det. Æblegrøden, Bacon og BBQ krydderiet smalter nærmest sammen med mørbradens smag. Og det resulter i en meget lækre saftig svinemørbrad som man seriøst ikke glemmer så nemt.

Pork Tenderloin Tip

Her vil jeg virkelig anbefale at man vælger en svinemørbrad der er krogmodnet. For dem man normalt får i suppermarkeds køledisk plejer at være pumpet med saltlage for at øge vægten. Så gå hen og bestille en ved slagtern. Eller i Slagter afdeling i supermarked og bed om en der er krogmodnet. Man kan virkelig smage forskellen og prisforskellen er minimalt.

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Duroc Svine Mørbrad:** ***Steak-Out.dk****
- **Danish BBQ – Pineapple Punch:** ***Steak-Out.dk****
- **Napoleon Prestige Pro 500:** ***Homeshop.dk****
- **Meater Block Stegetermometer:** ***Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt:** ***Backyardliving.dk****
- **Njord Kokkekniv:** ***Ansø of Denmark****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo:** ***Computersalg.dk****

"Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.