Fledermaus Pork Cut mit Schwarzbieraufstrich-Brot

55–65 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Schweins-Fledermaus á 200g
2 TL	Sonnenblumenöl
4 TL	Scharfer Senf
2 TL	Paprika edelsüß spezial
3 EL	Grill Smoked

Für das Aufstrich-Brot

4	Scheiben Schwarzbrot
200 g	Beinschinken
50 g	Gouda
3 Stk.	Pfefferoni
0.5 Stk.	Zwiebel
3 EL	Topfen
125 ml	Dunkles Bier
0.5 TL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Chili Chipotle geräuchert

Zubereitung

1. Kotányi Grill Smoked, Paprika, Öl und Senf verrühren. Die Fledermaus damit gut einreiben und in einem verschließbaren Behälter mindestens eine Stunde ziehen lassen. Zum Temperieren zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

TIPP: Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Für den Bieraufstrich den Schinken, Pfefferoni, Käse und Zwiebel ganz fein hacken. Mit dem Topfen vermischen und mit dunklem Bier zu einem cremigen Aufstrich verrühren. Abschließend mit den Gewürzen abschmecken.
3. Die Schwarzbrotscheiben am Grill an beiden Seiten knusprig rösten. Den Aufstrich auf einer Seite großzügig auftragen und bei indirekter Hitze bei 200 °C für zehn Minuten grillen.
4. Die Fledermaus-Koteletts bei direkter Hitze an beiden Seiten für fünf Minuten grillen. Danach zur Seite ziehen und bei indirekter Hitze für zehn Minuten rasten lassen.
5. Mit einem scharfen Messer in Streifen aufschneiden und mit dem gratinierten Schwarzbieraufstrich-Brot servieren.