



Fledermaus Pork Cut mit Schwarzbieraufstrich-Brot

🕒 55–65 Min   

Zubereitung

Zutaten 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	Quark
125 ml	Dunkles Bier
0.5 TL	♦ Paprika edelsüß spezial
1 TL	♦ Petersilie geschnitten
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Chili Chipotle geräuchert

- 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 Quark vermischen und mit dunklem Bier zu einem cremigen Aufstrich verrühren. Abschließend mit den Gewürzen abschmecken.
- 3 Die Schwarzbrotsscheiben 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.

