



# Fledermaus vom Schwein

Für 4 Personen

## ZUTATEN

4 Stück Fledermaus (Kachelfleisch) vom Schwein  
4 EL Pesto Rosso  
4 Scheiben Hirschschenken aus Tirol  
4 Scheiben Bergkäse  
12 Stück Thai Spargel  
Salz und Pfeffer  
Grillgewürz nach Wahl

## Zubereitung

1. Die Fledermaus leicht plattieren, salzen und pfeffern oder würzen mit Grillgewürz nach Wahl.
2. Das Fleisch mit dem Pesto bestreichen, mit dem Schinken und Käse belegen.
3. Einrollen und zu einer kompakten Rolle zusammenbinden.
4. Grill auf 230°C vorheizen und ca. 12 Minuten direkt grillen, dabei einmal wenden.
5. Bei einer Kerntemperatur von 54-55 °C vom Rost nehmen, ca. 7 Minuten rasten lassen und schräg aufschneiden.

<b><u>Hilfsmittel:</u></b>	Küchengarn
<b><u>Vorbereitungszeit:</u></b>	20 Minuten
<b><u>Grillen:</u></b>	12 Minuten
<b><u>Grillmethode:</u></b>	direkte, große Hitze (ca. 230 °C)
<b><u>Ruhezeit:</u></b>	ca. 7 Minuten
<b><u>Schwierigkeit:</u></b>	mittel