



Milchland Bayern

Gefülltes Halsgrat



Zutaten für 4 Personen

4 dicke Scheiben Schweinenacken oder Schweinelende
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Füllung:

100 g Romadur
50 g geriebener Bergkäse
50 g Frischkäse
Kräutersalz, Pfeffer
4 Scheiben roher Schinkendescription_left»



Zeitangaben

Zubereitung 60 Minuten



Auswertung pro Portion

Kcal	325
KJ	1359
Eiweiß	45,9
Fett	14,9
Kohlenhydrate	1,4

Zubereitung

1. In die Fleischscheiben am besten gleich beim Kauf vom Metzger Taschen einschneiden lassen. Das Fleisch innen und außen würzen.
2. Den Romadur in kleine Würfel schneiden. Mit dem geriebenen Käse und dem Frischkäse mischen und pikant würzen. Die Masse auf die Schinkenscheiben verteilen und diese zusammenklappen. In die Fleischtaschen stecken und diese mit Holzspießchen verschließen.
3. Auf den heißen Grill legen und von beiden Seiten durchbraten.