

Flanksteak mit Bacon Jam, Jalapenos und Cheddar



1 Flanksteak
Bacon Jam
Jalapenos
Cheddar Käse in Scheiben
eine Gewürzmischung

Ihr fangt an, indem Ihr die Jalapenos putzt und sie auf dem Grill oder in der Pfanne anröstet.

Als nächstes plattiert Ihr das Flanksteak etwas. Je nachdem wie dick Euer Flank ist, könnt Ihr es auch mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden. Jetzt geht es an die Füllung vom Flanksteak mit Bacon Jam, Jalapenos und Cheddar. Dafür gebt Ihr als erstes die Bacon Jam auf das Fleisch, dann den Käse und die gerösteten Jalapenos und zum Schluss würzt Ihr das Flanksteak mit der Gewürzmischung. Im nächsten Schritt rollt Ihr das Steak zu einer Rolle und bindet es mit einer für Lebensmittel geeigneten Kordel portionsweise ab. Dafür setzt Ihr zuerst zwei Abbinder an die Außenseite des Steaks (damit es Euch beim abbinden die Füllung nicht aus dem Flanksteak herausdrückt) und arbeitet Euch nach innen vor. Wenn Ihr das Flanksteak zusammengebunden habt schneidet Ihr es so in Portionen, dass jedes einzelne Stück in der Mitte von einer Kordel zusammengehalten wird.

Jetzt braucht ihr die Flanksteakröllchen nur noch bis zu Eurem gewünschten Gargrad zu grillen, oder zu braten. Dafür grillt, oder bratet Ihr es bei ca. 200 Grad von jeder Seite scharf an. Dann lasst dann die Röllchen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 55 Grad (medium) im Backofen oder im Grill bei indirekter Hitze gar ziehen.