

# FLANK STEAK PIN WEELS

EASY  
CHEESY  
LEVEL

FÜR  
4 FLEISCH  
FREUNDE

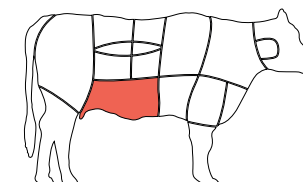
DAUERT  
UM DIE  
40 MINUTEN

PERFEKT  
FÜR  
BESONDERE  
ANLÄSSE

## ZUTATEN

### 1 Flanksteak vom Ochs

ca. 1,5 kg Flank Steak (von Yourbeef)  
100 g Cheddar Käse  
6-8 Scheiben Serrano Schinken  
100 g getrocknete Tomaten  
50 g Pinienkerne  
50-70 g frischer Rucola  
2 TL BBQ Mix



## GEROLLT. GEGRILLT. GESPIESST.

Zunächst die Bambusspieße für min. 2 Stunden in Wasser einlegen damit diese nicht beim grillen verbrennen.

Den Cheddar Käse reiben und die getrockneten Tomaten fein hacken. Anschließend die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Der Rucola wird gewaschen und danach gut trocken geschüttelt.

Jetzt kommt das Flank Steak an die Reihe. Das Fleisch wird mittig der Länge nach aufgeschnitten um es zu einem Rechteck aufklappen zu können. Achtet dabei darauf, das Flank nicht bis ganz hinten durch zu schneiden. Sonst hat man am Ende zwei Fleischlappen.

Das aufgeschnittene Steak wird jetzt mit dem Beefbooster gewürzt und anschließend mit den restlichen Zutaten wie eine Pizza belegt. Dabei darauf achten, das der Belag nicht zu dick wird.

Nun wird das Flank vorsichtig zu einer „Roulade“ zusammen gerollt und mit Wurstgarn fixiert damit nichts auseinander fällt.

Unsere Steakrolle kommt jetzt für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank. So wird das Fleisch und die anderen Zutaten noch mal schön fest und die Rolle stabiler.

Zum portionieren werden die gewässerten Bambusspieße im Abstand von 1-1,5 cm in die Steakrolle gesteckt. Danach wird das Fleisch zwischen den Spießen auf „Lollies“ geschnitten.

Endlich kann das Fleisch auf den Grill. Dafür den Grill auf ca. 240-260 ° C aufheizen und die Pin Wheels von allen Seiten kurz und scharf angrillen. Dadurch das die Wheels nicht sonderlich dick sind sollte die Grillzeit zwischen 3-5 Minuten betragen. So ist das Fleisch innen noch leicht rosa.

