Kroatisches Käsesteak
Punjeni Ramstek

Punjeni Ramstek ist ein kroatisches Grillgericht mit gefülltem Rindfleisch, das ähnlich wie ein Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt wird. Nehmen Sie dazu für die extra Note geräucherten Schinken statt Kochschinken.

Herkunft: Kroatien
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Scheibe(n) Rindfleisch aus der Oberschale
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Dijon-Senf
4 Scheibe(n) Schinken
4 Scheibe(n) Gruyere
4 Champignons
2 EL Pflanzenöl



Kroatischess Käsesteak

Vorbereitung
Jedes Steak mit einem Plattiereisen oder Fleischklopfer leicht plattieren, damit es dünn und zart wird. Die obere Hälfte salzen, pfeffern und nach Geschmack mit Senf bestreichen.
Eine Scheibe Schinken auf die untere Hälfte eines Steaks legen, darauf eine Scheibe Käse und einige Pilzscheiben legen. Die obere unbelegte Steakhälfte über die belegte Seite klappen, so dass eine Tasche entsteht. Die Steaks mit Rouladennadeln oder Holzspießen gründlich verschließen, damit der Käse beim Grillen nicht ausläuft. Die übrigen Steaks ebenso füllen.
Einen Grill auf starker Hitze vorheizen.

Zubereitung
Die Steaks auf den heißen Rost legen und 3 bis 5 Minuten grillen, bis sie auf der Unterseite schön gebräunt sind. Die Steaks wenden und die gegrillten Seiten mit etwas Pflanzenöl beträufeln. Die zweite Seite jeweils weitere 3 bis 5 Minuten grillen, bis die Steaks rundum schön gebräunt, innen rosa sind und der Käse geschmolzen ist. Die gegrillten Steaks auf Teller oder eine Servierplatte legen, die Spieße entfernen und servieren.

© 2026 coquina.de