

Rinderrouladen

minimaler Aufwand, maximal lecker

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
WARNECKE



4 PERSONEN



AKTIVE ZEIT:
CA. 30 – 40 MINUTEN
SCHMORZEIT:
1,5 – 2 STUNDEN

ZUTATEN

PRO ROULADE

- 1 Rouladenscheibe (ca. 150 – 200 g)
- 1 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 Scheibe Speck
- 1 – 2 Streifen Gewürzgurke
- 2 – 3 Zwiebelstreifen

BEILAGEN-VARIANTEN

- Kartoffelpüree
- Rotkohl
- Kartoffelklöße

ZUBEREITUNG

AUSBREITEN UND BELEGEN

Rouladen ausbreiten, mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebeln belegen.

WICKELN

Seiten einklappen, fest aufrollen und mit Garn oder Nadeln fixieren.

ANBRATEN

Rouladen in einer Pfanne rundherum scharf anbraten. In einen Bräter oder eine Auflaufform legen.

GAREN IM OFEN

Rinderbrühe oder Fond angießen, bis die Rouladen etwa zur Hälfte bedeckt sind. Bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 1,5 – 2 Stunden schmoren lassen, dabei gelegentlich wenden.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.