Rouladen

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 4 Rinderrouladen
» 2 Zwiebel(n)
» 4 Saure Gurken
» 1 Stk. Speck (fett)
» Senf
» Salz & Pfeffer
» Öl

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Rouladen pfeffern und salzen, anschließend mit Senf bestreichen. Dann mit Gurkenstreifen, Zwiebelstreifen und Speckstreifen belegen. Das Ganze vorsichtig aufrollen und mit Rouladennadeln gut feststecken.

2. Rouladen erst ringsherum scharf anbraten und anschließend in wenig Flüssigkeit ca. 2 Stunden schmoren lassen.

3. Sauce mit etwas Senf und evtl. Zwiebeln verfeinern.

Dazu schmeckt Rotkohl oder Rosenkohl mit Kartoffeln oder Kartoffelklößen.

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 150

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke