

# 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