



Rinderrouladen



4 Rouladen vom Rind
Dijon-Senf
Schwarzwälder Schinken
Essiggurken
Schalotten
Zahnstocher
Frischer Pfeffer
Fleur de Sel

Die Rinderrouladen großzügig mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, mit in Stifte geschnittenen Gurken, Speck und Zwiebeln belegen, aufrollen (Seiten einklappen) und mit R-Nadeln oder -klammern zusammenhalten(Oder Zahnstocher). Rundherum kräftig in der Pfanne anbraten und mit der Bratensoße im Backofen gar schmoren.

