

RINDERROULADEN



U.A. BELIEBT IN DEUTSCHLAND, TSCHECHIEN UND POLEN

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Stück Rouladenfleisch
- 8 Sardellenfilets
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebeln
- Scharfes Paprikapulver
- Rinderbrühe
- Pfeffer, Salz
- Bindfäden
- Butterschmalz



Zubereitung

1. Das Rouladenfleisch ausbreiten. Je zwei Sardellenfilets und zwei Scheiben Schinkenspeck auflegen.
2. 2 gehackte Knoblauchzehen und eine gehackte Zwiebel darauf verteilen. Pfeffern und Salzen.
3. Die Rouladen aufrollen und mit einem Bindfaden zusammen binden.
4. Einen Topf mit Butterschmalz erhitzen. Die Rouladen mit Paprikapulver bestreuen und von allen Seiten kräftig anbraten.
5. Anschließend noch mit Rinderbrühe aufgießen und köcheln lassen.
6. Eine Nacht stehen lassen und mit Salzkartoffeln servieren.