



Rouladen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4	Rinderrouladen Senf Salz, Pfeffer	→ trocken tupfen, in Form trimmen → beide Seiten würzen 
<u>Fülle:</u> 4 Scheiben 1 2 1 ½ Bund	Räucherschinken Karotte Essiggurken Zwiebel Petersilie	→ auf die gewürzten Rouladen legen → in fingerlange Streifen schneiden → in Bündeln auf die Rouladen legen, → fein würfeln } andünsten und auf den → hacken } Rouladen verteilen ⇒ die Rouladen aufrollen und verschließen  
1 Bund 1	Wurzelwerk Zwiebel	→ waschen, schälen, grob schneiden → nur die äußerste Schale entfernen und halbieren
5 EL ¼ l etwas	Öl Brühe Salz, Pfeffer,	→ Rollen im DDT anbraten → rausnehmen, → Wurzelwerk mit Zwiebel andünsten, → aufgießen → würzen ⇒ Rollen wieder zugeben, Topf verschl., schmoren 25 - 30 Min.
		⇒ DDT abdampfen, Rollen herausnehmen ⇒ Soße durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen ⇒ etwas Gemüse in die Soße pürieren ⇒ abschmecken

Abwandlungen:

- Füllung mit Schinken, Champignons, Zwiebel und Petersilie
- Füllung mit Schinken, Lauch, Karotten
- Putenfleisch mit Spinat, Zwiebel, Zitrone und Knoblauch gefüllt