RINDS-ROULADE NACH HAUSFRAUEN-ART

Für 4 Personen: 4 St. Rinderrouladen 4 Scheiben geräucherter Bauchspeck 4 St. Gewürzgurken 1 Zwiebel 1 EL Senf 500 ml Wasser Salz, Pfeffer Sossenbinder

Zubereitung: Die Rouladen dünn mit Senf bestreichen. Je 1 Scheibe Bauchspeck darauf legen, Zwiebel vierteln, je 1 viertel auf jede Roulade legen, ebenso je 1 Gurke. Nun die Rouladen aufrollen, mit einer Rouladennadel oder Zahnstocher feststecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl rundherum anbraten. Wasser zugießen, aufkochen lassen und ca. 90 Minuten garen lassen. Die Soße noch mal abschmecken und mit Soßenbinder sämig binden.

GUTEN APPETIT.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices