

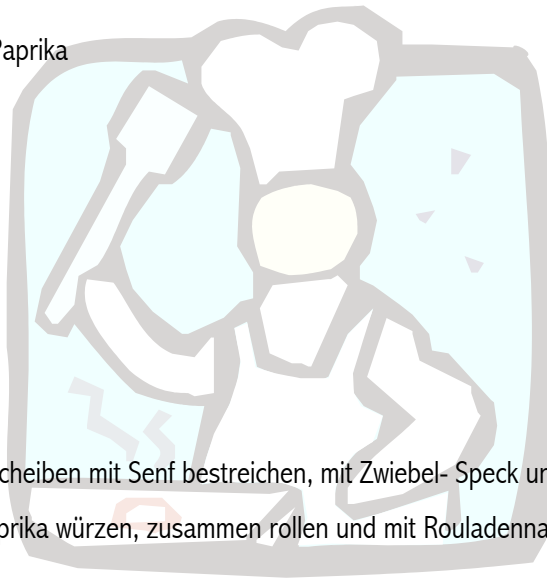


RINDERROULADEN

für 4 Personen

Zutaten

4	Stück	Rinderrouladen
2	EL	Senf
2	Stück	Zwiebeln
50	g	Speck
1	Stück	Gewürzgurke
		Salz, Pfeffer, Paprika
65	g	Margarine
½	l	heißes Wasser
4	EL	Rotwein
1	EL	Stärke



Zubereitung

1. Die geklopfen Fleischscheiben mit Senf bestreichen, mit Zwiebel- Speck und Gurkenwürfel belegen.
2. Mit Salz Pfeffer und Paprika würzen, zusammen rollen und mit Rouladennadeln, -klammern oder Küchengarn fixieren.
3. In heißer Margarine anbraten. Nach und nach heißes Wasser zugießen. Die Rouladen auf dem Herd oder in der Röhre fertig schmoren.
4. Die Soße mit Stärke binden. Mit Rotwein abschmecken.

Guten Appetit!