



## Gefüllte Rindfleischröllchen

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Zutaten	Zubereitung
	4 Rinderrouladen Pfeffer Kräutersenf	die Rouladen dünn mit Senf bestreichen und leicht pfeffern
	4 Scheiben Schinken 1 Bund Salbei 1 Bund Basilikum	mit Schinkenscheiben, Salbei- und Basilikumblättern belegen, die Seiten der Rouladen leicht nach innen klappen und aufrollen, mit einem Holzspieß zusammenstecken. In einer Pfanne von allen Seiten anbraten, etwas Wasser angießen und 70-80 Min. garen (Dampfdrucktopf 25-30 Min.)
6 b	1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 4 Möhren	putzen, kleinwürfeln
	1 EL Rapsöl 100 ml Weißwein oder Brühe	Öl erhitzen, die Gemüsewürfel andünsten, den Wein gießen und 10 Min. garen
	100 ml Sahne Salz, Pfeffer	zugeben, evtl. etwas einkochen lassen, oder mit etwas Mehl binden, abschmecken, auf einem Teller anrichten, die Rouladen dazugeben
	2 EL Schnittlauchröllchen	vor dem Servieren darüber geben

<u>www.service-vom-hof.de</u> – Das Onlineportal mit Angeboten und Dienstleistungen der niedersächsischen Bauern

Rezept erstellt und erprobt vom Ernährungsteam der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Telefon: 0441 / 801-808 oder -818.