

Gefüllte Rindfleischröllchen

	<p>Zutaten</p> <p>4 Rinderrouladen Pfeffer Kräutersenf</p>	<p>Zubereitung</p> <p>die Rouladen dünn mit Senf bestreichen und leicht pfeffern</p>
	<p>4 Scheiben Schinken 1 Bund Salbei 1 Bund Basilikum</p>	<p>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.)</p>
	<p>1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 4 Möhren</p>	<p>putzen, kleinwürfeln</p>
	<p>1 EL Rapsöl 100 ml Weißwein oder Brühe</p>	<p>Öl erhitzen, die Gemüswürfel andünsten, den Wein gießen und 10 Min. garen</p>
	<p>100 ml Sahne Salz, Pfeffer</p>	<p>zugeben, evtl. etwas einkochen lassen, oder mit etwas Mehl binden, abschmecken, auf einem Teller anrichten, die Rouladen dazugeben</p>
	<p>2 EL Schnittlauchröllchen</p>	<p>vor dem Servieren darüber geben</p>