

Rinderroulade

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

600 g	Rindersteak	10	Gewürzgurken
100 g	Schwarzwälder Schinken	10 TL	Senf
20 g	Butter	500 ml	Schwarzbier
300 g	Rinderbrühe	1/2	grünen Apfel
1/4	Rotkraut	1 EL	Honig
	Salz		Pfeffer
	Bohnenkraut		

Zubereitung

Zuerst die Rindersteaks mit Senf bestreichen, dann mit Schinken und in Scheiben geschnittenen Gurken belegen, einrollen und zusammenbinden.

Die Rouladen in einer Pfanne mit ausreichend Butter braten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Inzwischen in einem Topf Rinderbrühe und Bier kochen, Bohnenkraut zugeben, und dann die Rouladen 1,5 - 2 Stunden darin kochen lassen.

Separat das Kraut in dünne Streifen schneiden, die Äpfel würfeln und beides in Butter mit Salz und Honig braten.

Wenn die Rouladen gegart sind, die Fäden entfernen, in Scheiben schneiden und mit dem Kraut auf einer Platte anrichten.