

Rinderrouladen

Zutaten



2 Rinderrouladen



150 Gramm Kochspeck in Scheiben



1 Packung Soßenpulver „Rouladen Fix“



2 Teelöffel mittelscharfer Senf

Rinderrouladen



2 Essiggurken



2 Esslöffel Öl



500 ml Wasser

Rinderrouladen

Zubereitung



Rouladen auf die Arbeitsfläche legen



jede Roulade mit einem Teelöffel
Senf bestreichen



Kochspeck auf die Rouladen legen



auf den Kochspeck eine Essiggurke legen

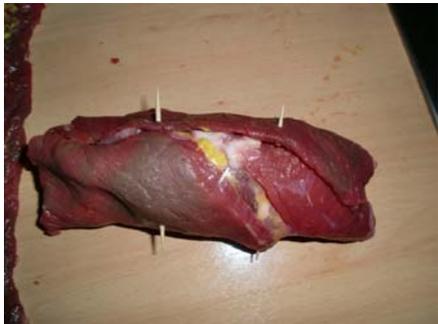
Rinderrouladen



Rouladen zusammenrollen



gerollte Roulade mit 2 Zahnstochern
fixieren



Rouladen zur Seite legen



Topf auf den Herd stellen

Rinderrouladen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten



Öl in den Topf geben und heiß werden lassen



Rouladen in das heiße Öl geben



Rouladen von allen Seiten anbraten

Rinderrouladen



mit Wasser aufgießen



„Rouladen Fix“ einrühren und aufkochen lassen



Deckel auf den Topf legen



Herdplatte auf kleine Stufe zurückschalten und Fleisch ca. 1,5 bis 2 Stunden garen – fertig!

Guten Appetit!