

Rinderrouladen nach dem Rezept von Detlef Bismark (siehe Buchlink)

Die wichtigste Zutat ist natürlich selbst hergestellter ungeräucherter Sattelschweinspeck mit Rosmarin eingelegt.



Das Besondere am Rezept ist, dass die Gurken und der Speck in breite dünne Scheiben geschnitten werden und damit die Rouladen belegt werden. Ansonsten vorher salzen und pfeffern, dann mit Senf bestreichen. Die Speck- und Gurkenscheiben mit kleingehackten Zwiebeln und etwas kleingehacktem Knoblauch füllen. Etwas Thymian noch dazugeben. Rouladen rollen und mit Nadeln oder Küchengarn einpacken.



Scharf mit Speck anbraten, Salbei und Thymian dazugeben, mit Rotwein ablöschen und 1,5 h in der Backröhre garen, oder im Bräter schmoren. Ab und an etwas Wasser zugeben.

Die Soße ist natürlich das Beste.

Guten Appetit