



Zutaten für die Rollen:

2 EL Bratbutter
2 (je ca. 125 g) Stck. Bratwurst vom Schwein
4 Stck. Gewürzgurken
3 EL Milch
4 (je ca. 100 g) Stck. Rindsplätzli
2 (ohne Rinde) Stck. Toast

Zutaten für die Sauce:

1 EL Bratbutter
2 EL Bratensauce
2 EL Dijonsenf
1 Stck. Knoblauchzehe(n)
1 Stck. Peperoni, gelb
10 ml Rahm
10 ml Rotwein
2 EL Saucenbinder, braun
1 Stck. Schalotte(n)
20 ml Wasser



Rösle Messbecher
Gastro



Rösle Tellerbesen



Fritel Warmhalteplatte
WT 2478



PEUGEOT Tahiti aus
Buche weiß/schwarz im
Set 20 cm



Le Creuset Bräter
Signature rund in
schwarz



Kuhn Rikon
Schnellkochtopf
Seitengriffmodell
Duromatic Supreme, 2,5
L



Le Creuset Servierschale
in kirschrot

1

Zur Vorbereitung: Die Rindsplätzli dünn klopfen, vom Toast die Rinde abschneiden und das Toast in Würfel schneiden. Außerdem die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte hacken, die Knoblauchzehe pressen sowie die gelbe Peperonie halbieren, entkernen, das weiße Häutchen entfernen und in Streifen schneiden.

2

Die Toastwürfel ca. 5 Minuten in der Milch einweichen.

3

Das Toast auspressen und mit dem Wurstbrät zu einer einheitlichen Masse verkneten.

4

Die Rindsplätzli mit den sauren Gurken belegen.

5

Die Fleischmasse ebenfalls auf den Plätzli verteilen und leicht andrücken.

6

Alles zusammen zu einer Roulade aufrollen und mit einem Holzspieß fixieren.

7

Die Bratbutter erhitzen und die Rindfleischrouladen anbraten. Anschließend auf einem Teller lagern.

8

Auf halber Hitze ebenfalls in Bratbutter die Schalotte, Knoblauch und Peperoni andämpfen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und bis auf die Hälfte einkochen.

9

Wasser und Bratensauce dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Lorbeerblatt dazugeben und die Rouladen in die Sauce legen.

10

Den Deckel schließen und für 15 Minuten durchgaren. Bei dem Duromatic Schnellkochtopf oder der Duromatic Schnellbratpfanne verwenden Sie bitte Stufe 2.

11

Nach Ende der Kochzeit vorsichtig und langsam Dampf ablassen bis keiner mehr ausströmt.

12

Die Rouladen aus der Sauce nehmen. Die Holzspieße entfernen und die Fleischrollen in einer Servierschale warmhalten.

13

Die Sauce noch einmal aufkochen, diesmal aber noch den Dijon Senf sowie Rahm begeben. Alles zusammen würzen und mit dem Bindemittel binden.

Damit es nicht nur professionell schmeckt, sondern auch hochwertig aussieht können die Rouladen schräg aufgeschnitten und mit der Sauce angerichtet werden.