

Rinderrouladen – 6 Stück

Menge	Zutaten	Zubereitung
6	Rouladen aus der Oberschale Salz, Pfeffer	Die Rouladen nebeneinander auflegen und mit Salz und Pfeffer würzen
2 1 TL 2 EL	Zwiebeln Butter Petersilie	Die Zwiebeln schälen, würfeln und in etwas Butter anschwitzen, kurz vor Ende die Petersilie dazugeben
6 EL 6 Scheiben 6	Senf, mittelscharf Schinkenspeck Gewürzgurken	Auf jede Roulade einen Esslöffel Senf geben und verstreichen, dann jeweils eine Scheibe Schinkenspeck auflegen, die Zwiebel/Petersilienmasse gleichmäßig darauf verteilen und jeweils an ein Ende der Roulade 1 Gewürzgurke legen Nun von der „Gurkenseite“ her aufrollen, dabei evtl. die Ränder einschlagen und mit aufrollen.
6	Rouladennadeln	Das Ende mit einer Rouladennadel feststecken
3 EL	Rapsöl oder Butterschmalz	Den Dampfdrucktopf erhitzen, etwas Öl oder Butterschmalz (hitzebeständig muss das Fett sein) zugeben, die Rouladen rundum in Mehl wenden und von allen Seiten im DDT anbraten. Mit ca. ½ l Wasser ablöschen, den DDT verschließen und ca. 20 Minuten garen. Die Zeit beginnt, wenn der 2. Ring am Topfventil sichtbar ist. Hitze reduzieren, aber aufpassen, dass der 2. Ring sichtbar bleibt
1 EL	Speisestärke	Nach Ende der Garzeit den Topf vom Herd nehmen, entweder einfach abkühlen lassen oder unter kaltem Wasser schnellabdampfen. Öffnen, die Rouladen entnehmen, die Soße abschmecken und mit Stärke binden.

