



Ihr Rezept: Rinderrouladen mit Spinat und Schafskäse



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
----------	---



Zutatenliste

Allgemein

Rinderrouladen (à 150 g)	4
Salz, Pfeffer	
Senf	4 TL
Senfkörner	1 TL
Blattspinat	150 g
Zwiebel	1
kleine rote Paprikaschote	1
Schafskäse	75 g
frischer Majoran	
Butterschmalz	6 EL
Fleischbrühe	1/4 l
Rotwein	1/4 l
Becher Crème fraîche (75 g)	1
Zucker	1 Prise(n)

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Rinderrouladen mit Salz und Pfeffer würzen, mit je 1 TL Senf bestreichen und die Senfkörner darüber streuen. Spinat verlesen, waschen, trocknen und etwas zerkleinern. Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden. Paprika in Streifen schneiden und die Rouladen mit Spinat, Zwiebeln und Paprika belegen. Schafskäse zerbröckeln, darüber geben und mit Majoranblättern bestreuen. Beim Aufrollen die Seiten einschlagen und mit einer Rouladennadel zustecken. Die Rinderrouladen im heißen Butterschmalz rundherum kräftig anbraten. Heiße Fleischbrühe angießen und nach und nach den Rotweindazu geben. Bei milder Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren. Mit Crème fraîche und Zucker abschmecken.