



Rezept für Rinderrouladen

Zutaten

- 200g Blattspinat
- 4EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Champignons
- 1TL gerebelter Thymian
- 2EL Brandy
- 1/2 Limette
- 50g Butter
- 75g frisch geriebener Gruyère
- 2 Rinderrouladen à 250 g
-

Den Spinat verlesen, putzen und waschen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und den abgetropften Spinat darin kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat aus dem Topf nehmen, ausdrücken und fein hacken. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen, feucht abreiben und in Scheiben schneiden.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten mit Knoblauch und Thymian darin andünsten. Pilze dazugeben und mitschmoren. Brandy angießen, etwas einkochen lassen, dann Limettensaft und Butter einrühren. Alles mit dem Spinat verrühren. Käse unterheben und abschmecken.

Die Rouladen mit der Füllung bestreichen und zusammenrollen. Mit Rouladennadeln oder Küchengarn feststecken bzw. -binden. Im Ofen in einem Bräter etwa 20 Minuten braten, bis das Fleisch weich ist.

Die Rouladen in dünne Scheiben (etwa 1,5 cm) schneiden und servieren. Dazu Kartoffelecken reichen.
