

Rouladen (Hausrezept)

Zutaten:

6 Rinderrouladen
6 Gewürzgurken
3 Zwiebeln
250 g Speck im Stück
Salz, Pfeffer und Senf
4 Tüten Knorr Rouladen

Zubereitung:

Rouladen nach und nach auf einem Teller ausbreiten, salzen, pfeffern und mit mittelscharfen Senf bestreichen.

In der Mitte eine Gewürzgurke, $\frac{1}{2}$ Zwiebel (evtl. 2 x $\frac{1}{4}$ Stück) und ein Stück durchwachsenen Speck legen und das Fleisch einrollen, mit Rouladennadeln an den Seiten und am Ende fixieren.

1,5 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Gewürzmischung mit einem Schneebesen einrühren.

Die Rouladendazugeben und ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.