



Rinderrouladen

fuer 2 Personen

Zutaten

Oregano
Senf, scharf
Thymian
Wein, rot
1 Lorbeerblatt
1 Zitrone
1 Bund Fruehlingszwiebeln
150 g Kaese, Schafs-
2 Paprika, rot
2 Rinderrouladen
200 g Creme fraiche
3 Tomaten
4 Scheibe/n Speck, durchwachsen
4 Zehe/n Knoblauch

Fleisch pfeffern und salzen, innen mit Senf einreiben, den Speck auflegen, Paprika, Knoblauch, Fruehlingszwiebeln und Kaese draeber, Fleisch zusammenrollen, binden und anbraten. Reste von Paprika und Zwiebeln und die Tomaten mitdaensten, mit Rotwein ablaeschen. Oregano, Thymian und Lorbeerblatt dazu, ca. 1 Stunde weiter kuelchen; mit Creme fraiche und Zitrone abschmecken