

Rouladen

- Rinderbrühe
 - Tomatenmark
 - Zwiebeln, Gewürzgurken, Möhre
 - Speck oder Cabanossi, Griebenschmalz
 - Senf, Salz, Pfeffer, Maggikraut
 - Rotwein
-
- Rouladen in heißem Öl kurz rundherum anbraten
 - Rouladen herausnehmen und Soße ansetzen
 - Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
 - Rotwein, Worcestersoße

ca. 1,5 Std. auf kleiner Stufe köcheln lassen

