

Ziegenkäserouladen

Notizen:

Die angeschwitzten Schalotten mit dem Ziegenkäse, dem gehackten Thymian und dem Honig vermischen. Rinderschnitzel ausbreiten und etwas platt schlagen, leicht mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Speckscheiben darauf verteilen. Die Käsemasse auf dem Speck verteilen, dabei die Ränder freilassen. Nun die Ränder nach innen klappen und zur Roulade einrollen und mit einem Bindfaden zubinden. Scharf anbraten von allen Seiten, mit Madeira ablöschen und mit Rinderjus auffüllen. Petersilie und Liebstöckel dazugeben und die Jus abschmecken, dabei nicht vergessen, dass die Jus um die Hälfte reduziert, d. h. nicht zu viel Salz verwenden. Nach ca. 55 Min. die Rouladen herausnehmen und die Sauce ggf. mit etwas Stärke abbinden. Danach noch einmal 5 Min. in der fertigen Sauce verweilen lassen.

Dazu passen u. a. grüne Bohnen mit Kartoffel.

Tipp:

Dazu passt gut ein Riesling

Zutaten:

4 Rinderschnitzel
aus der Oberschale
vom Charolais-Rind
(ca. 200 g schwer),
100 g fetter Speck,
100 g Schalotten
(fein),
100 g Ziegenkäse,
10-12 Thymian-
Zweige (gezupft und
gehackt),
Löwensenf,
Traubenkernöl zum
Anbraten,
100 ml Madeira,
ca. 600 ml Rinderjus,
Salz und Pfeffer,
1 Zweig Petersilie,
1 Lorbeerblatt,
1 Zweig Liebstöckel,
20-30 g Honig