

## Rezept Rinderrouladen mit Speckböhnchen und Kroketten



Zutaten für 4 Personen:

Für die Rouladen benötigt ihr:	Als Beilage:
4 Scheiben Rinderrouladen	Kroketten
8 Scheiben Frühstücksspeck oder Schinkenspeck	250g grüne Bohnen
4 dicke Gewürzgurken	16 Scheiben Frühstücksspeck
1 Glas Senf	1 EL Öl zum anbraten
Pfeffer und Salz	
etwas Schmalz oder Öl zum anbraten	
Rouladennadeln oder Nähgarn	
etwas Rotwein	
ggf. etwas Soßenbinder	

Zunächst die Rouladen auf der Arbeitsfläche zurecht legen, mit Pfeffer und Salz würzen und von einer Seite mit Senf bestreichen.

Nun jeweils zwei Speck- oder Schinkenscheiben und eine dicke Gewürzgurke darauf auslegen.

Damit nichts heraus läuft die Seiten der Roulade einschlagen und diese der Länge nach um die Gurke aufrollen.

Alles mit einer Rouladennadel oder Garn befestigen und zu einem Päckchen schnüren. Die fertigen Rouladen anschließend in einem Bräter mit etwas Fett von allen Seiten kräftig anbraten und mit einem Liter Wasser ablöschen. Nun den Bräter mit einem Deckel schließen und alles bei mittlerer Temperatur etwa eine Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kroketten nach Anweisung im Backofen garen, 250g frische Bohnen waschen und die Spitzen abschneiden. Die Bohnenstängel nun in 1 Liter Wasser sprudelnd garen, mit kaltem Wasser abkühlen und in Speck einwickeln. Die Speckbohnen dann mit 1 EL Öl in einer Pfanne anbraten und zugedeckt im Backofen warm halten.

Die Rouladen nach der Garzeit aus dem Sud nehmen. Diesen mit Rotwein und Brühe abschmecken und eventuell mit etwas Soßenbinder nachdicken. Zusammen mit den Kroketten und Speckböhnchen servieren

Wir wünschen Guten Appetit!

