



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Rinderroulade mit Bratwurstbrät und gerösteten Champignons gefüllt

Zutaten für 6 Personen:

6 Stück Rinderrouladen
2 Stück Bratwurst frisch
100g Champignons
2 El. Senf
1 Schalotte gewürfelt
10 g Petersilie gehackt
Salz Pfeffer
etwas Zitronenabrieb
1Mßp. Nelke gemahlen
50g Butter
2 cl. Rotwein

ZUBEREITUNG:

Champignons und Schalotten in Butter braun anbraten mit Salz, Pfeffer
Und Zitronenabrieb würzen. Bratwurst aus der Hülle holen, mit der Petersilie
Champignons und der Nelke vermengen.
Rouladen mit Salz, Pfeffer würzen,
mit Senf bestreichen. Bratwurstmasse gleichmäßig verteilen, Rouladen Rollen
mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Gleichmäßig von allen Seiten anbraten, mit Rotwein
ablöschen und im vorgeheiztem Ofen bei 140° C
in ca. 90 Minuten fertiggaren.