

Rindersteak-Rouladen:

Rindersteak 5Stk.

Gehacktes halb und halb 500gr.

Kartoffeln 350gr.

Mehl

Eier 2Stk.

Gewürzgurken 3Stk.

Senf

Zwiebeln 2Stk.

Rindersteak-Rouladen:

Die Rindersteaks flachklopfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. 1 Zwiebel und die Gewürzgurken würfeln, Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebel und Gurken mit einrühren. Eine Seite der Steaks mit Senf bestreichen und mit Gehacktem belegen. Das Ganze schön einrollen und mit Nadeln fixieren.

Die Kartoffeln reiben und die andere Zwiebel dazugeben, etwas pfeffern und salzen und die beiden Eier dazugeben. Gut verrühren.

Die Rouladen nun mit Mehl gut bestäuben und in der Kartoffelmasse wälzen, bis rundherum alles gut mit Kartoffeln bedeckt ist. Nun kurz von allen Seiten anbraten, aufs Backblech geben und bei 200 Grad für gute 15 Min. backen.