

## Rinderroulade mit Spargel Gefüllt und Bärlauch- Karto ...

Kategorien: Fleisch, Rind, Gefüllt, Roulade

Zutaten für: 2 Personen

280	Gramm	Rinderroulade
3	Stangen	Spargel grün
3	Stangen	Spargel weiß
60	Gramm	Blauschimmelkäse
1		Tomate
2		Kartoffeln
60	Gramm	Grüne Bohnen
4	Blätter	Bärlauch
1/2	Teel.	Grüne Pfefferkörner (trocken)
1/4		Lauch
1/4		Sellerie
1/4		Zwiebel
1/2		Karotte
1/4	Ltr.	Brauner Grundfond Rosmarin
		Salz und Pfeffer
		Butterschmalz

### Anleitung:

Vorbereitung: Roulade dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel schälen, halbieren und blanchieren. Tomaten schälen, entkernen und in Filets schneiden. Kartoffeln schälen, Ecken schneiden und kochen.

Bohnen Faden ziehen, waschen und blanchieren. Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden (= Wurzelgemüse). Bärlauch in feine Streifen schneiden.

Zubereitung: Spargel auf Rindsroulade auflegen, Blauschimmelkäse und Tomatenfilets dazu, Roulade einrollen und mit Bindfaden binden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Butterschmalz scharf anbraten, Wurzelgemüse und grüne Pfefferkörner dazu geben und mit braunem Fond aufgießen.

Etwa 20 - 25 Minuten bei 180 Grad garen. Kartoffeln in Butterschmalz schwenken, Bohnen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. -> Zum Schluss Bärlauchstreifen darunter geben.

Anrichten: Kartoffel-Bohnen Gemüse auf Tellermitte anrichten, Roulade schräg halbiert auf das Gemüsebett legen und mit Sauce übergießen. Ein Rosmarinstrauß als Garnitur.

: O-Titel : Rinderroulade mit Spargel gefüllt und Bärlauch-Kartoffeln

### Quelle:

Rezept erfasst mit \*RK\* 25.02.2013  
von Konrad Heizmann