



Gegrillte Roullade mit Kartoffelnocken

Zutaten:

400g Roastbeef
400g Kloßteig
6 Scheiben Bacon
2 Eier
Senf
Zwiebeln
Knoblauch
Möhren
Salz, Pfeffer
Kräuter
Holzspieße



Zubereitung:

Nehmen Sie sich eine Schüssel. Geben Sie den Kloßteig in die Schüssel zusammen mit einem Ei und einem Eigelb. Würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer und rühren Sie alles gut durch.

Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne. Schneiden Sie Zwiebel, Knoblauch und Möhren klein und schwitzen Sie alles in der Pfanne kurz an. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nehmen Sie sich das Roastbeef und befreien Sie es von Fett und Sehnen. Schneiden Sie mit einem sogenannten Schmetterlingsschnitt zwei Scheiben vom Roastbeef ab und klopfen Sie sie schön flach und breit für die Roulladen.

Erhitzen Sie wieder Öl in einer Pfanne und braten Sie darin Ihre Kartoffelnocken aus.

Würzen Sie die ausgeklopfen Roulladen mit Salz und Pfeffer. Bestreichen Sie sie mit Senf und belegen sie mit Bacon. Belegen Sie sie ebenfalls mit der Zwiebel-Möhren-Knoblauch aus der Pfanne. Rollen Sie die Roullade ein, schneiden Sie sie in 4-5 gleichgroße Stücke und spießen Sie sie mit den Holzspießen auf. Anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill ausbraten.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.