

Wir servieren  
Ihnen Kuchen  
für Gourmets

*La Cuisine*  
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim  
Lange Straße 22  
Tel. 07261-13010

## Rinderrouladen mit Apfel-Füllung

### Rezept-Info:

Personenzahl: 4 Stück  
Menü: Hauptgericht  
Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht

### Zutaten:

4 Rinderrouladen	Salz, Pfeffer
1 Apfel	1 Bund Lauchzwiebeln
250 g Champignons	½ Tasse Rosinen
2 cl. Calvados	1 Be. saure Sahne

### Zubereitung:

Die Rinderrouladen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Apfel schälen und in kleine Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln säubern, das obere Drittel abschneiden, den Rest in feine Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Tasse Rosinen in den Calvados einlegen. Alle Zutaten mischen und auf dem Fleisch verteilen. Zusammenrollen und mit einem Bindfaden oder Rouladenklammern zusammenhalten. In die Fettpfanne legen, das restliche Gemüse dazugeben. In die .... Einschubebene geben, bei Einstellung.....Zeit: .... Minuten braten. Die entstehende Sauce mit der sauren Sahne binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. [www.lacuisine.de](http://www.lacuisine.de)