

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.