



# Qualivo®

## REZEPTE

### Qualivo- Rinderrouladen

1. Die Fleischscheiben salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Zwiebeln und Petersilie in Butter anschwitzen und auf das Fleisch verteilen. Jeweils zwei Scheiben Speck und halbe Essiggurke pro Fleisch verteilen. Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen fixieren. In etwas Mehl wenden.

2. Die Rouladen in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Geviertelte Zwiebel und Möhre mit bräunen und mit Tomatenmark und Wasser ablöschen bis die Rouladen halb bedeckt sind. Das ganze zugedeckt 1–1,5 Std. leicht schmoren lassen. Nach halber Garzeit Rouladen wenden.

3. Rouladen raus nehmen, Holzspießchen entfernen und warm stellen. Rotwein in restliche Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen, durchpürieren und abschmecken.

4. Rouladen anrichten und mit Soße übergießen. Dazu passen Spätzle und Rotkraut. Guten Appetit.



#### Zutaten für 4 Portionen:

4 große	Scheiben Qualivo-Rindfleisch
1 EL	mittelscharfer Senf
20g	Butter
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
8	dünne Scheiben Qualivo-Speck
2	Essiggurken

**Zum Würzen** Salz, Pfeffer

#### Zum Schmoren

40g	Butterschmalz
4 EL	Öl
1	Zwiebel
1	Möhre
1 TL	Tomatenmark
2 EL	Rotwein