

Rinderrouladen Dutch Oven

Moin Moin

Heute gibt es bei uns Rinderrouladen ala Oma Käthe aus dem DO

Diese Rouladen hatte mir meine Oma mit 10 Jahren bei gebracht, einfach lecker die Teile.

Es braucht nicht viel für wirklich gute Rouladen

Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten und von beiden Seiten salzen und pfeffern

Den Senf darauf verteilen, drei Scheiben Bacon je Roulade, 1/4 Zwiebel & Gewürzgurke auf jede Roulade und das ganze mit drei Zahnstocher fixieren

ganz wichtig „Für 6 Stunden in den Kühlschrank“ nach den 6 Stunden schön schwarz machen, denn wir brauchen die Röstaromen

mit 1 Liter Hühnerbrühe ablöschen 1 Zwiebel & 2 Zehen Knoblauch mit kochen

für gut zwei Stunden vor sich hin köcheln lassen und den Sud mit etwas Speisestärke abbinden und mit S&P abschmecken

14 Oben 8 Unten

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







