

## **Rinderroulade mit Bratwurstbrät und gerösteten Champignons gefüllt.**

### **Zutaten für 6 Personen:**

6 Stk. Rinderrouladen  
2 Stk. Bratwurst  
100 g Champignons  
2 El. Senf  
1 Stk. Schalotte gewürfelt  
10 g Petersilie gehackt  
1Mßp. Nelke gemahlen  
50 g Butter  
2 cl Rotwein  
Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb

### **Zubereitung:**

Champignons und Schalotten in Butter braun anbraten und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Zitronenabrieb würzen.

Die Bratwurst aus der Hülle holen und mit der Petersilie, den Champignons und der Nelke vermengen.

Die Rouladen mit Salz, Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Die Bratwurstmasse gleichmäßig verteilen. Danach die Rouladen rollen und mit einem Zahnstocher zusammenstecken.

Gleichmäßig von allen Seiten anbraten, mit Rotwein ablöschen und im vorgeheizten Ofen bei 140°C ca. 90 Minuten fertigbaren.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H