

Rindfleischröllchen (für 4 Personen)

2 große Äpfel, z.B. Jonagold
Saft von ½ Zitrone
400 g gekochtes Rindfleisch (ersatzweise Roastbeef in Scheiben)
2 Schalotten, geschält, gewürfelt
50 g Butter
1 EL Mehl
150 ml Fleischbrühe
150 g Schlagsahne
60 g frischer geriebener Meerrettich

1. Äpfel in feine Streifen raspeln, mit Zitronensaft beträufeln.
Das gekochte Rindfleisch in 2 mm dünne Scheiben schneiden,
mit einem Bündel Apfelstreifen füllen und aufrollen, mit
einem Holzspießchen feststecken.
2. Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben,
mit Brühe und Sahne ablöschen und zu einer Bechamel
(Mehlschwitze) verrühren.
Ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
Die Hälfte des Meerrettichs unter die Soße rühren, die
Röllchen auf der Soße anrichten und mit dem restlichen Meerrettich
bestreuen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Rezept / Juni 2015

