

Vogel's Rezeptbox

Rouladen mit Birnen- und Blauschimmelkäse-Füllung



Zubereitung:

- Die Rouladen auf einem Arbeitsbrett ausbreiten und trocken tupfen. mit Haushaltsfolie bedecken und mit einem Wellholz etwas flacher drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat bestreuen.
- Ca. 150 g Blauschimmel-Weichkäse in vier Portionen teilen. Je ein Stück Käse auf jede Roulade geben und gleichmäßig verstreichen. Birnenhälften würfeln und die Würfel auf den Rouladen verteilen, die Ränder dabei freilassen. Rouladen fest aufrollen, mit Holzstäbchen feststecken oder mit Küchengarn zusammenbinden.
- Speiseöl in einer großen Pfanne (mit Deckel) oder einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen darin rundherum kräftig anbraten. Mit Weißwein und Rinderfond ablöschen und die Hitze reduzieren. Zwiebel schälen, würfeln und zufügen. Rouladen im geschlossenen Topf bei geringer Hitze ca. 60 Minuten schmoren.
- Nach der Schmorzeit den restlichen Käse in der Soße schmelzen lassen und mit Crème fraîche verfeinern. Falls gewünscht Soße mit etwas hellem Soßenbinder leicht andicken.

- **Zutaten (4 Portionen):**

- 4 Rinderrouladen
Salz, Pfeffer,
etwas Muskat
- 200 g Blauschimmel-Weichkäse
- 6 Birnenhälften aus der Dose
- 3 EL Speiseöl
- 250 ml trockener Weißwein
- 150 ml Rinderfond
- 1 Zwiebel
- 100 ml Crème fraîche
etwas heller Soßenbinder