

Rouladenspieße und gefüllte Rindertaschen

Mit den raffinierten Rouladenspießen und gefüllten Rindertaschen lässt sich das Saisonthema Grillen optimal im Partyservice umsetzen. Und grillfertig in der Ladentheke präsentiert, machen die Leckereien Ihren Kunden Lust auf den nächsten Grillabend.

► **Nicht nur wegen der Geselligkeit** und dem Erlebnisgefühl ist Grillen so beliebt, auch der Geschmack und das Aroma von Grillfleisch sind ein ganz besonderes Highlight in der warmen Jahreszeit. Durch die starke Hitze auf dem Rost wird die Fleischoberfläche schnell gegart und das Innere bleibt saftig. Zudem ist das Grillen eine besonders nährstoffschonende Zubereitungsmethode. Im Vergleich zum Kochen, Dünsten oder Schmoren gehen wesentlich weniger Vitamine und Mineralstoffe verloren. Gerade das Fleisch der Rinderhüfte eignet sich hervorragend zum Grillen: Die lockere, von feinen Fettäderchen durchzogene Faserstruktur sorgt für ein saftiges und zartes Grillergebnis. Da vor allem im Partyservice ständig neue Ideen gefragt sind, zeigt 'Die Fleischerei' eine interessante Abwandlung der herkömmlichen Rindersteaks und -rouladen. Die Mini-Rouladen mit verschiedenen herzhaften Füllungen sind nicht nur optisch, sondern auch kulinarisch äußerst ansprechend. Italienische Gerichte sind auf Parties nach wie vor der Renner. Mit Tomaten und Mozzarella gefüllt, bekommen die Rindfleischtaschen die beliebte mediterrane Note.

Zubereitung

Die Rindfleischscheiben auf eine Platte legen, mit Pfeffer würzen. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten. Die Karotte in sehr feine Streifen schneiden. Vier der Rindfleischscheiben mit dem groben Senf bestreichen und mit Schinkenspeck und Zwiebeln belegen, anschließend aufrollen. Weitere vier Rindfleischscheiben mit Meerrettich bestreichen, mit Karottenstreifen und Frühlingszwiebeln be-

Zutaten für 4 Personen

- 24 dünne Scheiben Rindfleisch aus der Hüfte (Minutensteaks)
- 4 dünne Scheiben Schinkenspeck
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 2 TL grober Senf
- 1 kleine Zwiebel
- 2 TL Sahne Meerrettich (aus dem Glas)
- 1 Karotte
- 30 g Emmentaler
- Petersilie
- 12 kleine Scheiben Mozzarella
- 6 Cocktailtomaten
- 12 Blätter Basilikum
- Öl zum Bepinseln
- 4 Champignons

legen, dann aufrollen. Die nächsten vier Scheiben mit in Streifen geschnittenem Edamer, Champignons und fein gehackter Petersilie belegen und aufrollen. Auf vier große Grillspieße je ein Röllchen der Rouladenvarianten stecken. Auf die hintere Hälfte der anderen zwölf Rindfleischscheiben je eine kleine Scheibe Mozzarella, eine Cocktailtomate und ein Blatt Basilikum legen, mit Pfeffer würzen, die vordere Hälfte umklappen und mit Holzspießen fest zustecken. Alle Rindfleischscheiben mit Öl bepinseln und auf dem Rost grillen, danach salzen.

CMA

Tipp

Diese Seite kann unter www.fleischerei.de/downloads als PDF-Datei heruntergeladen werden.



Die Rouladenspieße und die gefüllten Rindertaschen sind kulinarische Highlights auf dem Grill.