



flache schale · 30x28 cm, h 8,5 cm · no. 12254/098, krug · 1,1 l, ø 14,3 cm, h 18 cm · no. 12159/098, wasserbecher · 0,3 l, ø 7,5 cm, h 10,5 cm · no. 12051/098

ROULADE VOM ANGUS-RIND À LA CHAKALL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Stück Rind aus der Oberschale (Alternativ Flank Steak), grobes Salz, 200 g Bacon, Pfeffer, Knoblauch, Petersilie, Käse (Hartkäse / mittelharter Käse), Croûtons, Olivenöl, Zitronen, Endiviensalat, Nadel und Faden

ZUBEREITUNG:

Mit einem scharfen Messer das Fleisch dünn abschneiden. Mit einem Hammer dickere Stellen weich klopfen. Das flache Fleischstück mit grobem Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett anbraten. 2 Knoblauchzehen und Petersilie kleinhacken und zu dem Bacon dazugeben. Anschließend ein bisschen Olivenöl und den Saft einer halben Zitrone beifügen.

Das Fleischstück eine Minute auf einer Seite kurz anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Auf die gebratene Seite den Bacon, Knoblauch und die Petersilie gleichmäßig verteilen. Jetzt den Käse (Hartkäse oder mittelharter Käse) darüberstreuen. Alles zu einer Rolle zusammenrollen und mit Nadel und Faden zusammenbinden. Mit Salz und Pfeffer die Roulade von außen würzen. Alles für eine halbe Stunde im Ofen bei 200°C braten.

Anrichten: Den Endiviensalat und die Croûtons mit Olivenöl und etwas Zitronensaft zu dem Fleisch servieren.
(Wichtig: Vor dem Verzehr müssen alle Nadeln entfernt werden!)