

Rindfleisch-Röllchen vom Grill mit Tomaten

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6	8
Beefsteakscheiben à 150 g	St.	4	6	8
Kalbsbratwurst	g	150	225	300
Bauchspeck, feingewürfelt	g	50	75	100
Salz, Pfeffer, Paprika				
Pflanzenöl				
Tomaten, groß	St.	4	6	8
Petersilie, gehackt	EL	2	3	4
Butter				

VORBEREITEN:

1. Beefsteakscheiben zu sehr dünnen Rechteckscheiben klopfen.
2. Speck fein würfeln.
3. Füllung aus den Kalbsbratwürsten heraus drücken und mit dem Speck mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken.

4. Mischung auf den Fleischscheiben verteilen und sie dann zu kleinen Röllchen formen. Mit einem Zahnstocher feststecken.
5. Tomaten halbieren, pfeffern und salzen, mit Petersilie bestreuen und ein Butterflöckchen darauf setzen.

ZUBEREITUNG:

1. Rindfleisch-Röllchen mit Öl einpinseln und auf dem Holzkohलगrill von allen Seiten insgesamt 10 Minuten braten.
2. Nach 6 Minuten die vorbereiteten Tomaten auf den Grill legen damit beides zeitgleich fertig ist.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette, Röstkartoffeln

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-223.DOC