

Scharfe Rindsrouladen mit Spargelfüllung

Zutaten für 4 Personen:

2 Stück	Rindsrouladen
	Salz, Pfeffer
2 TL	Wasabipaste
0.5 Bund	Schnittlauch in Röllchen geschnitten
1	mittl. Zwiebel, gewürfelt
10 Stangen	geputzter, weißer Spargel, roh
	Zahnstocher
	etwas Mehl
	Fett zum anbraten
1 Liter	Fleischbrühe
0.5 Päckchen	Suppengemüse

Rezept:

Rouladen ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 1 TL Wasabi darauf streichen und mit Schnittlauch und den Zwiebeln bestreuen. Jeweils 5 Stangen rohen Spargel so in der Länge zuschneiden, dass man sie gut in der Mitte der Roulade einwickeln kann. Mit Zahnstocher zusammenstecken und in Mehl wälzen.

Mit etwas Fett rundherum gut anbraten und in einen Bräter setzen. In der gleichen Pfanne das Suppengemüse und die Zwiebel kurz anbraten. Mit der heißen Fleischbrühe ablöschen und alles zu den Rouladen geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 90 Min., je nach Größe der Rouladen schmoren.

Dazu passen Kartoffelknödel und ein gut gekühlter und durchgezogener Spargelsalat!