

Dieses Jahr starten wir mal mit „altbewährten“ Rezepten. Seit 20 Jahren gibt es nun schon unseren Rezeptdienst. Einige der Kochstudiobesucher werden dieses Gericht vielleicht kennen, alle anderen „Hausmannskost-Liebhaber“ sollten es ausprobieren, da es gut in diese Jahreszeit passt und sehr lecker schmeckt.

„Falsche Rouladen“ (für 4 Personen)

Zutaten:

- 6 Scheiben feinen Fleischkäse
(ca. 0,5 cm dick)
- milden Senf zum Bestreichen
- 4 Scheiben Gouda
- 4 dünne Scheiben durchw. Speck
- 1 Ei
- Semmelbrösel
- Margarine zum Anbraten

Holzstäbchen zum Zustecken oder
Garn zum Umwickeln

Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

4 Scheiben Fleischkäse mit Senf bestreichen. Gouda und 2 Scheiben Fleischkäse in Streifen schneiden. Auf die bestrichenen Fleischkäsescheiben legen und diese einrollen. Die Speckscheiben darum wickeln. Mit Holzstäbchen feststecken. Rouladen in Ei und Semmelbröseln panieren. Fett in der Pfanne erhitzen und die Röllchen hellbraun braten. Bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf solange garen, bis der Käse geschmolzen ist.

Zusammen mit den Beilagen auf einer Platte anrichten und mit Petersilie garnieren.

Beilagen:

Kartoffelpüree
Kohlgemüse