

Involtini da Manzo

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
1339	Rouladen Rind	2,0000	kg	0,8000	3 Involtini aus einer Scheibe Fleisch
1340	Getrocknete Tomaten	0,3000	kg	0,1200	
1341	Bacon geschnitten	1,0000	Scheibe	0,4000	
1342	Zwiebeln 50 - 70		kg	0,0000	
1344	Champignons weiß fein	0,3000	kg	0,1200	
1809	Senf		ml	0,0000	

Rinderroulladen kräftig „steaken“ und portionieren.
Fleischscheiben auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Senf bestreichen und kräftig würzen.
Auf die Fleischscheiben 1 Scheiben Pancetta(Bacon) und in feine Streifen geschnittene Zwiebeln geben.
Zusammen mit einer getrockneten Tomate einrollen und mit einem Spieß fixieren.
Rundum kräftig anbraten.
Jetzt entweder in einem Schnellkochtopf (ca. 30 min) oder im Backofen (ca. 2-2,5 Std.) zusammen mit Rotwein, Knoblauch, Zwiebeln und Pilzen schmoren.
Nach dem Garen die Soße ggfls binden.

