

BBQ Rouladen



Zutaten des Grillrezeptes

4 Rinderrouladen
Senf
Salz und Pfeffer
8 Scheiben Bacon
2 Gurken
1 mittelgroße Zwiebel
1 Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauchzwiebeln, Petersilie)
1 – 2 Gläser Rinderfond (je 400 ml)
ggf. Särkemehl und Wasser

Zubereitung:

Rinderrouladen abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, und gebt eine gute Schicht Senf darauf. 2 Scheiben Bacon pro Roulade, 1 – 2 Scheiben Gewürzgurke, zerkleinerte Zwiebeln auflegen und rollen. Mit Rouladenspießen fixieren und aussen würzen.

Suppengrün schneiden, Karotte und Sellerie in kleine Stücke, Lauchzwiebeln in Ringe, Petersilie fein hacken.

6 Briketts unter den DO und Gusseisen ca 10 Minuten aufheizen. Die Rouladen scharf anbraten, anschließend das Suppengrün dazu und anschwitzen.

Die Rouladen mit Rinderfond ablöschen. Deckel auf den Dutch Oven und 10 Briketts darauf.

Die Rouladen nun für ca. 2 Stunden köcheln lassen, ab und zu drehen, falls die Rouladen nicht mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Nach ca. 2h sind sie fertig. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit einem Wasser-Stärke-Gemisch binden.