

Alman Rouladen

Toplam 130 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 95 dk 4 kişilik Zor ~540 kcal

İnce dana dilimleri hardal, soğan ve turşuyla sarımsaklı sos içinde ağağ pişer. Klasik Alman sofrasının doyurucu ana yemeklerinden biridir.

Malzemeler

Rulo için

- 4 adet İnce dana biftek dilimi
- 4 tatlı kaşığı Alman hardal
- 120 gr Dana bacon veya pastırma
- 4 adet Kornişon turşu
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Sos için

- 30 gr Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 500 ml Et suyu
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılış

- Dana dilimlerini inceltin, tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Her dilime hardal sürün, bacon, kornişon ve ince doğranmış soğan yerleştirip sıkıca kaplayın.
- Ruloları mutfak ipiyle bağlayın tereyağında her tarafını kızartın.
- Domates salçasını ekleyip 1 dakika kavurun, unu serpip karıştırın.
- Et suyunu ekleyin, kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 85-90 dakika pişirin.
- Ruloları sosla karıştırerek tavaya alıp üzerine gezdirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Et dilimlerini çok doldurmayın pişerken düzgün kapanırsa sos berrak kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Patates püresi ve kırmızı lahana turşusuyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Hardal