

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Beefsteakrouladen Gegrillt

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Gemüse, Fleisch, Grill, Rind, Amerika, USA,

| | | |
|---|--|---------------------------|
| 4 | Scheib. Beefsteak; dünn | 4 Essl. Öl |
| 8 | Scheib. Speck, durchwachsen; 2 große dünn | Salz |
| 4 | Paprikaschoten, rot Thymianstiele | Pfeffer Cayennepfeffer |

Paprikaschoten putzen, waschen und vierteln.

Unter dem heißen Grill mit der Hautseite nach oben grillen, bis die Haut Blasen wirft.

Leicht abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Das Öl mit Thymianblättchen verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Das Fleisch mit dem Kräuteröl bestreichen.

Auf jede Fleischscheibe 2 Speckscheiben und 2 Paprikaviertel geben und fest aufrollen.

Die Rouladen jeweils in 3 Scheiben schneiden.

Jede Scheibe auf einen Spieß stecken.

Nochmals mit Öl bestreichen und pro Seite 4 Minuten grillen.