

Grillrezepte

Gegrillte Rindsroulade Mit Spargelfüllung

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Rind, Käse,

8 dünne Rindsrouladen, Salz, Pfeffer, 8 Spargel,	8 dünne Scheiben gekochten -Schinken, 1 Teel. Olivenöl
Käsesauce:	
1 Essl. Butter, 1,50 Teel. Mehl, 60 ml trockener Weißwein, 250 ml Milch, 30 g Parmesankäse	-(gerieben), 100 g Gorgonzola, Salz, Pfeffer

Die Spargelstangen schälen und in leichtem Salzwasser al dente kochen. Die Spargelstangen aus dem Salzwasser nehmen, unter kaltem, fließendem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Rindsrouladen auf die Arbeitsfläche legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Scheibe Schinken und eine Stange Spargel auf die Rouladen legen und das Fleisch zusammen rollen. Mit einem Zahnstocher die Rouladen fixieren, mit Öl bepinseln. Auf dem heißen Grill die Rouladen von allen Seiten knusprig anbraten. Auf einer Platte anrichten und warm stellen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Butter zergehen lassen. Das Mehl dazurühren. Wein und Milch dazugießen und unter Rühren aufköcheln lassen. Den Käse zufügen und weiter köcheln lassen bis die Sauce cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsesauce über die Rouladen gießen und servieren.