



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 150 g Roastbeef
- 200 g Knollensellerie
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Stk. säuerlicher Apfel
- 3 EL Sauerrahm
- 1 EL Schlagobers
- 2 TL geriebener Kren
- Salz
- Pfeffer
- Thymian

Roastbeefröllchen mit Apfel und Sellerie



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Mein persönlicher Tipp

Zubereitung Roastbeef: siehe Rezept: Roastbeef mit Kräutertatar! Beiried zuerst auf der Fettseite anbraten, dann auf allen Seiten. Zum Wenden unbedingt eine Küchenschaufel verwenden, keinesfalls mit einer Gabel anstechen!



Gerlinde Weger
Seminarbäuerin in Kärnten

Zubereitung

- Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen.
- Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Sauerrahm, Schlagobers und Kren dazugeben.
- Alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Roastbeef in feine Scheiben schneiden und auf der Arbeitsfläche auflegen, den Selleriesalat darauf verteilen und über die Füllung einrollen.
- Mit Holzspießen oder Zahnstochern feststecken.

Image not found or type unknown

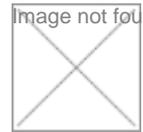


Bild 1

Quellen:



Gerlinde Weger: *Privatrezept*