









ZUTATEN:

3 Rindsrouladen

2 EL Senf 100 g Feta

2 Zwiebeln

Z Zwiebein

etwas getrocknete Tomaten

4 Gewürzgurken200 g Bauchspeck

3 EL Balsamicocreme

200 ml Rinderfond

200 ml Rotwein

etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Eine Zwiebel wird in Ringe geschnitten, die andere wird in Würfel gehackt. Den Speck schneidest Du in feine Würfel und die Gewürzgurken in Streifen.

Nun schichtest Du nacheinander die Rouladenschichten, bestehend aus Senf, gebröckelter Feta, Zwiebelscheiben, getrocknete Tomaten, Gewürzgurken, Speck, Salz und Pfeffer, sowie je 1 EL Balsamicocreme.

Diese Schichten stapelst Du ein einem Ikea Vaiera Deckelhalter oder bindest dies mit Kochgarn zusammen. Oben auf verteilst Du noch die restlichen Zwiebeln und das Tomatenmark. Dann legst Du den Schichtbraten in eine feuerfeste Form, gibst die flüssigen Bestandteile und die gehackten Zwiebeln dazu.

Die Form stellst Du auf den Grill in eine indirekte Zone bei 190°C für etwa 120 bis 135 min oder wahlweise auch in den Backofen.







