

# Frühlings-Rouladen mit Morcheln

Für 4 Personen

<b>Fleisch:</b>	
4 dünne Rindfleischplätzli zum Schmoren	vom Metzger dünn klopfen lassen
Salz, Pfeffer	beidseitig würzen
2 EL grobkörniger Senf	je eine Seite einstreichen
<b>Füllung:</b>	
100 g Speckwürfeli	langsam glasig braten
100 g helles Brot oder Zopf	in kleine Würfel schneiden, beigegeben
1 kleine Zwiebel	hacken, mitdämpfen
1 EL Bratbutter	dazugeben
100 g frische Morcheln, geputzt oder 1 Hand voll getrocknete, eingeweichte Morcheln	schneiden, beigegeben
1 Bund Petersilie	
½ Bund Kerbel	hacken und beigegeben
Salz, Pfeffer	würzen, Füllung gut dämpfen
4 EL Rahm	beigegeben, etwas einkochen lassen, ca. 10 Minuten erkalten lassen



Rezeptsammlung  
Inforama,  
Ressort Hauswirtschaft

[www.inforama.ch](http://www.inforama.ch)

## Frühlings-Rouladen füllen:

- auf gewürzte Plätzli Bärlauchblätter oder jungen Frühlingspinat verteilen
- Füllung verteilen, einrollen
- mit je einer Specktranche umwickeln
- mit einem Zahnstocher fixieren

## Fleischsauce:

1 EL Bratbutter	erhitzen, Fleischvögel rundum anbraten, herausnehmen
1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	hacken, andünsten
½ dl Marsala oder Madeira	ablöschen
1,5 dl Wasser	
1 TL Fleischbouillon	
4 Dörrtomaten	hacken
½ EL Tomatenpurée	beigegeben, aufkochen



Frühlings-Rouladen beigegeben. Auf kleiner Stufe 50–60 Minuten zugedeckt schmoren lassen.

## Vor dem Servieren:

Sauce nach Belieben mit wenig Rahm abschmecken und mit gehackten Frühlingskräutern verfeinern. Erste grüne Spargeln passen geschmacklich ausgezeichnet dazu.