

Roastbeef-Röllchen mit Karotten-Kartoffelstampf:

8 dünne Scheiben aus dem Rinderrücken (Roastbeef)
8 Scheiben ausgelassener Speck
150 g gedünstete Zwiebeln oder Sauerkraut

etwas feingehackter Thymian und Petersilie
Öl zum Braten
Senf, Pfeffer, Salz

Das Fleisch dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn mit Senf bestreichen.

Den Speck auf das Fleisch legen, die Zwiebeln, Thymian und Petersilie gleichmäßig darauf verteilen. Die Fleischscheiben eng zu einer Roulade aufrollen und mit einem Schaschlik-Spieß fixieren.

In einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei 180 ° C 5-7 Minuten fertig garen.

0,6 kg Kartoffeln
0,4 kg Karotten
etwas Butter, ein Schuss Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

Die Kartoffeln und Karotten waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen, Wasser gut abschütten und mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Butter, die Sahne hinzugeben, mit Salz und Muskat abschmecken.

Nussbutter:

Die Butter kochen lassen, bis das Wasser aus der Butter verkocht ist. Die Butter anschließend so lange auf der heißen Kochplatte stehen lassen, bis die Butter gold-gelb ist. Passieren! und fertig! 😊

