.

Herbstliche Roulade

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

4 Rouladen 2 Birnen 1/2 Zitrone 200 g Blauschimmelkäse 8 Mandelblättchen 6 cl Portwein 2 EL Rapsöl 1/2 Fleischbrühe 2 EL Stärkemehl Salz, Pfeffer

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Die Zitrone auspressen und die Birnen mit dem Saft beträufeln. Den Blauschimmelkäse durch ein Sieb streichen, die Mandelblättchen und 4 cl Portwein hinzufügen und die Masse verrühren. Rouladen nebeneinander auf ein Brett legen und mit der Käsemasse bestreichen. Das Fleisch mit den Birnen belegen, aufrollen und mit einer Rouladennadel verschließen. Rapsöl in einem Bräter heiß werden lassen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Mit 1/2 l Fleischbrühe ablöschen und 60 min. bei schwacher Hitze garen. Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren und die Soße andicken. Mit Pfeffer, Salz und Portwein abschmecken. Im Dampfdrucktopf beträgt die Garzeit nur 20 Min.