

Maria Ludolfs

15. Rouladen.

Bereitung 1 ½ Stunden. Aus 1 Pfund Rouladenfleisch schneidet man gleich große Scheiben, klopft sie gut, schneidet 50 Gramm Speck und 1 Zwiebel in Scheiben, wendet den Speck in gestoßenen Gewürzkörnern, belegt die Fleischscheiben mit dem Speck und Zwiebeln, salzt sie, rollt sie auf, umbindet sie mit Fäden und dreht sie in Mehl. Man brät sie in Butter braun, gießt eine Tasse Wasser oder Bouillon daran und schmort sie weich. Die Sauce wird, wenn nötig, mit Mehl sämig gemacht.

(78 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap154.html>