

# ANGUS-ROULADENSPIEBE VOM GRILL!



## FÜR 4 PERSONEN

4 Angus-Rouladen  
4 große, dünne Scheiben  
geräucherter Speck  
Zwiebeln  
Senf, Pfeffer, Öl

## SO EINFACH GEHT'S!

Das Rouladenfleisch leicht klopfen, mit Senf bestreichen und Pfeffer bestreuen. Speckscheiben in der Größe des Fleisches darauf legen und Zwiebeln nach Geschmack verteilen.

Das Fleisch eng zu einer Roulade aufwickeln und im entsprechenden Abstand mit mehreren Rouladennadeln anspießen. Erst jetzt zwischen den Spießen durchschneiden und aufreihen.

Vor dem Grillen leicht mit Öl bepinseln und bei schwacher Hitze langsam grillen.

RUNDE ABWECHSLUNG!