

Restaurant Laasenhof

Sammel-Rezeptkarten Nr.: 043-0057

Rezept mit
Videoanleitung



Laasenhof-Säckchen

Unsere Rezeptempfehlung für Sie:

Laasenhof-Säckchen

Zutaten für 4 Portionen:

4 x 320 g Rouladenfleisch
4 Gewürzgurken
3 Zwiebeln
80 g Bauchspeck
4 EL Senf
80 ml Flüssigrahm 35%
20 g Butter
40 ml Olivenöl

300 ml Fleischbouillon
4 Kartoffeln
1 Bd Petersilie
320 g Sauerkraut
2 Äpfel
Salz, Pfeffer, Zucker



Vorbereitung:

Die Rouladen in runder Form plattieren (Durchmesser ca. 16 cm). Eine Zwiebel in Julienne (feine Streifen) schneiden. Die beiden anderen Zwiebeln, Speck und die Gewürzgurken in circa 1cm x 1cm große Macédoine (Würfel) schneiden. Kartoffeln in Salzwasser pochieren (Garziehen unter dem Siedepunkt). Später die Kartoffel pellen und dann vierteln. Petersilie hacken. Äpfel in kleinere Macédoine (Würfel) schneiden...

Das ganze Rezept als Video, finden Sie auf unsere Webseite (oder QR-Code einscannen).

Restaurant und Pension Laasenhof

Auf der Laase 21
01796 Struppen OT Weißig

Telefon: +49 (0)35021 99288

Web: www.laasenhof.de
Mail: info@laasenhof.de

www.laasenhof.de