

BISONROULADEN Rezept von BUFFALO BRAND

Zutaten für 6 Personen:

(pro Portion etwa 2060 Joule / 240 Kalorien)

- 4 Bisonsteaks aus der Keule zu je 150 g
- 1 Zwiebel
- 4 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Rotweinessig
- ½ grüne Paprikaschote
- 1 kleine Gewürzgurke
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Paprikapulver, scharf
- 1 Teelöffel grüne Pfefferkörner
- 70 g fetter Speck in dünnen Scheiben
- ¼ l Wildkraftbrühe
- 1 Esslöffel l
- 100 g Crème fraiche
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG.

Die Bisonsteaks waschen und alle Häutchen abschneiden. Die Zwiebel reiben, mit dem Öl und dem Essig mischen und die Steaks darin zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Paprikaschote und die Gurke in Streifen schneiden. Die Bisonsteaks trocken tupfen und einseitig mit dem Salz, dem Paprikapulver und dem zerdrückten grünen Pfeffer bestreuen. Die Schoten- und Gurkenstreifen quer darauflegen.

2 Scheiben Speck würfeln und auf die Steaks verteilen, diese aufrollen, mit Speck umwickeln und mit Rouladenklammern befestigen. Die Wildbrühe zum Kochen bringen. Die Rouladen im Öl anbraten, mit der Wildbrühe umgießen und zugedeckt 40 Minuten schmoren lassen. Die Sauce mit der Crème fraiche und mit der Petersilie verrühren, über die Rouladen gießen.

Das passt dazu: Kartoffelkroketten und Brokkoli

Guten Apetit Ihre Hofmetzgerei Wiesheu