



# DAGERNOVA LIEBLINGSREZEPTE

Frisch aus der Küche unserer Kolleginnen und Kollegen, kombiniert mit den passenden Weinen!

*Ina's*

## **RINDERROULADEN- RÖLLCHEN MIT KARTOFFELPÜREE & GLASIERTEN MÖHREN**



*Ina Josten*



Wir wünschen Ihnen viel Freude  
beim Kochen und Genießen!





## Rinderrouladen- Röllchen mit Kartoffelpüree & glasierten Möhren

### Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Rinderrouladen
- 4 TL Senf
- 8 Scheiben Speck
- 2 Gewürzgurken
- 800 g Kartoffeln
- 500 g Bundmöhren
- Butter, Milch
- Rinderfond
- Salz, Pfeffer & Thymian

### Zubereitung:

- Rouladen mit Senf bestreichen, mit Speck und Gurken belegen, aufrollen und anbraten.
- Mit Rinderfond ca. 90 Minuten schmoren.
- Kartoffeln kochen und mit Butter und Milch zu einem cremigen Püree stampfen.
- Möhren in Butter mit etwas Honig glasieren.
- Rouladen in Scheiben schneiden und mit Kartoffelpüree und Möhren servieren.

### Unsere Weinempfehlung:

Die feinen Röstaromen der geschmorten Roulade und die leichte Süße der glasierten Möhren harmonieren wunderbar mit den eleganten Frucht- und Würznoten des **Hardtberg Frühburgunder trocken**. Ein Gericht, das Tradition und moderne Küche stilvoll verbindet.



Zum Wein