

## Rouladen-Spieße vom Grill

### Für 4 Portionen:

4 Rinderrouladen    2 EL Olivenöl    Pfeffer, Salz

12 Scheiben Bacon    3-4 EL Senf

Fleisch mit den Händen flach drücken.

Anschließend von beiden Seiten mit Öl einstreichen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und jeweils von einer Seite mit Senf bestreichen.

Jede Fleischscheibe mit 3 Streifen Bacon belegen. Rouladen eng aufrollen und mit Rouladenspießen fixieren.

Jede Roulade mit einem scharfen Messer in vier gleichgroße Röllchen schneiden und auf einen großen Grillspieß stecken. Die Kleinen Rouladenspieße herausziehen.

Bei mittlerer Hitze unter Wenden 15-20 Minuten grillen.

NN am 28. Mai 2025