

Rouladen vom Grill

Für 4 Personen

4 Rinderrouladen	8 Sch. Bacon	50 g Rucola
800 g Karotten	30 g Honig	40 g Öl
1 Knoblauchzehe	1 TL Koriandersamen	Chili
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	frisches Baguette

Die Knoblauchzehe schälen und pressen oder sehr fein hacken.

Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren.

Jede Rinderroulade mit etwas Marinade bestreichen und mit 2 Scheiben Bacon sowie einigen Blättern frischem Rucola, Spinat oder Bärlauch belegen.

Die Rouladen aufrollen und von außen erneut mit etwas Marinade bestreichen.

Die Rolle in drei gleich dicke Scheiben schneiden und diese auf zwei Spieße stecken.

Die Rouladenspieße im Kühlschrank 4-8 Stunden durchziehen lassen.

Die Karotten schälen und etwa 5-10 Minuten gut bissfest kochen.

Anschließend mit Marinade bestreichen.

Die Karotten ebenfalls 4-8 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Rinderrouladenspieße und die Karotten erneut mit etwas Marinade einstreichen, damit sich beim Grillen eine schöne Glasur ergibt.

Die Karotten und die Rouladenspieße 10 Minuten grillen, bis sie durch sind. Ab und zu wenden.

NN am 04. März 2026