



Kleine Rouladen aus Highlandbraten

4 Pers.



**1 flachen Highlandbraten
ohne Knochen** – (ca. 800-900g)

in dünne Scheiben schneiden, nebeneinander
auf ein Brett legen und dünn mit



Clotted Cream (2Eßl.) – bestreichen



1 mittl. Mohrrübe –

waschen, schälen und in sehr feine Stifte
schneiden, mittig auf die Fleischscheiben ver-
teilen.

1-2 Eßl. Kräuterbutterge-

würz – mit

etwas Salz –

gemischt oder

1 Eßl. frische gehackte

Kräuter – mit

Salz –

vermischt, gleichmäßig über die eingestriche-
nen Fleischscheiben geben, aufrollen und
mit je einem Zahnstocher fixieren.



Öl –

in einer Pfanne erhitzen, die Mini-Rouladen
rundherum anbraten, mit

½ l Brühe –

ablöschen, fertig garen.

ca. 1,5 Std. (im Dampfdrucktopf $\frac{3}{4}$ bis 1 Std.)

Mehl –

Die Rouladen herausnehmen, warm stellen,
in kaltem Wasser anrühren und den Fleischsud
damit andicken. Soße abschmecken.