

# Faschierte Roulade im Speckmantel mit Kartoffelsalat



## Ihr braucht dazu:

- ✓ ½ kg Faschiertes (gemischt Rind-/Schweinefleisch)
- ✓ 1 Ei, Brösel, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben ...  
oder wenn es schnell gehen muss 1 Packung Basis für Faschiertes (Knorr, Maggi, ...)
- ✓ 6-8 Scheiben Käse
- ✓ 10-12 Streifen Speck (Hamburger wäre optimal)
- ✓ Frischkäse (Natur, oder Kräuter)

## Und so geht's:

Die Zwiebel fein würfelig schneiden mit dem Faschierten, 1 Ei, Brösel (ca. 40g), Salz, Pfeffer + Gewürze zu einer glatten Masse vermengen und ein paar Minuten ziehen lassen.

(oder die schnelle Variante: Basismischung lt. Packung zubereiten, und Faschiertes dazu geben - ziehen lassen.)

Den Speck auf einer Alufolie ausbreiten, und das Faschierte darauf gleichmäßig verteilen und fest andrücken.

Danach mit Frischkäse bestreichen und mit Käse belegen.

Mithilfe der Alufolie fest einrollen und in einen Bräter (oder auf's Backblech, in eine Backform Kastenform ...) legen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Roulade ca. 30 - 45 Minuten lang backen.

Abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und dann servieren.



*Gutes Gelingen* 



Ich habe am Liebsten einen **Kartoffelsalat** als Beilage:

3-4 Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen bis sie weich sind  
gekochte Kartoffeln schälen noch warm in Scheiben schneiden

#### Marinade

- ✓ 1 kleine Zwiebel fein hacken (wir haben Schalotten Zwiebel genommen)
- ✓ 5 EL Olivenöl
- ✓ 5 EL roter Balsamico-Essig
- ✓ ca. 50 ml Wasser (lauwarm)
- ✓ 1 TL Zucker (oder Honig)
- ✓ eine Prise Knoblauchsatz und Pfeffer (wir haben Zitronenpfeffer verwendet)

Alle Marinade Zutaten in einer Schale gut verrühren und über die noch lauwarmen Kartoffeln gießen und das Ganze ca. 20-30 Minuten ziehen lassen.

Über den ausgekühlten Kartoffelsalat kann man noch nach Belieben etwas Kürbiskernöl geben.



Gutes Gelingen!