

REZEPT

Rostbrätelroulade

Kennen Sie schon die Kombination von den zwei typischsten Thüringer Gerichten: Roulade und Rostbrätel? Nein? Dann wird es höchste Zeit!

Zutaten für 4 Personen

4 Schweinenackensteaks, Senf, Gewürzgurken, Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer, Öl, Rouladennadeln

- 1 Die Schweinesteaks mit einem Fleischhammer schön plattieren, damit sie zart werden. Danach aus dem Senf, Salz, Pfeffer und Öl eine Marinade herstellen. Den Boden einer Schüssel mit Marinade bestreichen und mit einem Stück Steak belegen. Anschließend das Steak mit Marinade bestreichen und so fortfahren bis das letzte Steak eingelegt und bestrichen ist. Man lässt das Fleisch nun eine Stunde ruhen. Wer möchte, kann es auch gern über Nacht ziehen lassen.
- 2 Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Speck und Gewürzgurken in kleine Würfel geschnitten. Man nimmt eine eingelegte Steakscheibe und belegt diese mit den geschnittenen Zutaten. Danach wird das Steak zu einer Roulade aufgerollt. Besser hält es, wenn man die Roulade mit einer Rouladennadel fixiert.
- 3 Danach brät man die Rouladen in der Pfanne an bis sie von allen Seiten schön braun sind. Anschließend kommen sie für 10 min bei 140°C in den Backofen, damit sie schön zart werden. **Am besten schmeckt die Rostbrätelroulade serviert mit krossen Bratkartoffeln und leckeren gebratenen Zwiebelstreifen.**

Guten Appetit! Ihr Landhotel Kains Hof



LANDHOTEL & RESTAURANT KAINS HOF

Weißer

Einst als Ausspanne für Pferdetransporte erbaut, präsentiert sich das heutige Landhotel als gepflegter Dreiseitenhof mit komfortablen Hotelzimmern, Gaststube und Wellnessbereich – ein Landhotel mit romantischem Innenhof und Biergarten, Laubengang und Türmchen auf dem Dach. Die ehemalige Scheune wurde als Restaurant umgebaut und macht das historische Fachwerk sichtbar. Wer von der Karte die hausgemachten Rouladen, den köstlichen Sauer- oder Wildbraten an Sonn- und Feiertagen im Restaurant probiert, kann sich auf erstklassigen Genuss und Thüringer Gastlichkeit freuen.