

Name: Annette Hausch

Aufgabe im Betrieb: Verkauf

Im Betrieb seit: 5. November 2015

Warum Bio? : Da keine Zusatzstoffe enthalten sind und man weiß wo es herkommt.

Lieblingsrezept: Rindsrouladen

Zutaten: Pro Person 1 Scheibe abgelagertes Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Paprika, geräucherten Bauchspeck, Zwiebeln, Petersilie, Gurken (Essig), Rouladen-Nadeln & evt. Wein.

Zubereitung: Die Fleischscheiben auf einer Seite würzen (innere) und anschließend mit dünnen Scheiben des geräuchertem Bauchspeck belegen.

Danach gibt man auf den Bauchspeck feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie und Streifen von der Essiggurke darauf. Nun rollt man die Rouladen zusammen und steckt sie mit Rouladen-Nadeln zu.

Dann dreht man sie im Mehl und brät sie im heißen Fett scharf an, löscht ab und läßt die Rouladen zugedeckt etwa 1,5 Std. garen.

Zum Schluss kann mit Wein abgeschmeckt werden.