

Zweierlei Grillrouladen

19. Juli 2010 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt,

ich habe wieder mal gegrillt (zur Abwechslung 😊) und heute habe ich mir mal was anderes als das gewöhnliche Steak ausgedacht:

- Schweinesteakroulade mit Schafskäse-Thymian-Füllung im Parmaschinken-Mantel
- Rinderlendenroulade mit Senf-Honig-Frühlingszwiebel-Füllung

Die Zutaten:

- ca. 4-5 Schweinesteaks (Minutensteaks) dünn geschnitten, zu je ca. 100 g
- 1 Packung Salakis Schafskäse
- 1 Handvoll Thymianzweige
- 8-10 Scheiben Parma- oder Serrano-Schinken (o.Ä.)
- 4 Rinderlendensteaks, dünn geschnitten
- 2 EL Honig
- 2 EL Senf (1 normal, 1 Dijon)
- Saft einer Zitrone
- 3 Frühlingszwiebeln
- Pfeffer, Salz, Paprika
- Fleischnadeln

Zubereitung:

- Die Schweinesteaks mit einem Fleischhammer plattieren (etwa auf doppelte Größe)



- Den Schafskäse in eine Schüssel bröseln und den Thymian waschen
- Die Thymianblättchen von den Stielen lösen und zum Schafskäse geben
- Mit Pfeffer abschmecken und mischen



- Die Steaks beidseitig würzen (Pfeffer, Salz, Paprika)



- Steaks vorsichtig einrollen und die fertigen Rouladen mit je 2 Scheiben Schinken umwickeln und mit einer Fleischnadel sichern



- Für die Rinderlende wie folgt vorgehen: Lende leicht plattieren, einseitig würzen (Pfeffer, Salz Paprika)



- Für die Marinade 2 EL Senf, 2 EL Honig und Saft einer Zitrone in einer Schale verrühren, die Frühlingszwiebeln fein hacken



- Die Lende auf der nicht gewürzten Seite mit der Marinade einpinseln
- Eine kleine Hand voll Frühlingszwiebeln auflegen



- Vorsichtig einrollen, die Enden hochklappen und mit dem Falz mittels zweier Fleischnadeln von beiden Seiten sichern



- Die Rouladen auf den vorgeheizten heißen Grill legen und direkt grillen, dabei auf alle vier Seiten wenden (Grillzeit je Seite ca. 2-3 min. bei geschlossenem Deckel im Kugelgrill, ansonsten ggf. etwas länger)



- Die Rouladen auf einem Teller anrichten, mit etwas Salat servieren



- Sehr gut passen auch halbierte Cocktailtomaten mit Mozzarella-Kügelchen (mit frischen Basilikumstreifen und Balsamicoessig angemacht)



- Leroy wünscht wie immer: Guten Appetit! 😊

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#) | 📄 Schlagworte: [Grillen](#), [Rindfleisch](#), [Schafskäse](#), [Schwein](#), [Tomate](#)