

# Rouladen-Spieße vom Grill

## **Für 8 Portionen:**

4 Rinder-Rouladen (Keule) Öl, Bacon, Senf Salz, Pfeffer

Rouladen leicht klopfen, mit Öl einreiben, pfeffern, leicht salzen und mit Senf bestreichen. Bacon flächendeckend auf das Fleisch legen und eng zu Rouladen rollen. Mit mehreren Schaschlikspießen oder Zahnstochern in gleichmäßigem Abstand anspießen.

Jetzt zwischen den Spießen durchschneiden. Auf Schaschlikspieße aufreihen.

Bei schwacher Hitze langsam grillen.

NN am 28. Mai 2022