

# Rinderrouladen in Tomaten-Bier-Soße



Die Beste  
**ZUTAT BLEIBT**  
Bier!

## **Zutaten für 4 Personen:**

3	rote Chilischoten
2	Knoblauchzehen
1	großes Bund glatte Petersilie
9 EL	Öl
6	Rinderrouladen
etwas	Salz
6 Sch.	Frühstücksspeck
1 Fl.	<b>Herrnbräu Dunkles Weissbier</b>
500 g	stückige Tomaten
etwas	getrocknetes Oregano
etwas	Chilipulver
1	große Tomate
etwas	Oregano zum Garnieren
12	Holzspieße

## **So wirds gemacht:**

1. Chili putzen, waschen, halbieren und Kerne entfernen. Schoten fein hacken. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.
2. Chili, Knoblauch, Petersilie und 3 Esslöffel Öl mischen. Rouladen trocken tupfen und mit Salz bestreuen. Chilipaste daraufstreichen. Rouladen aufrollen und mit je 1 Scheibe Speck umwickeln. Mit Holzspießen feststecken.
3. 2 Esslöffel Öl in einem Bräter erhitzen. Rouladen darin kräftig anbraten. **Mit HERRNBRÄU DUNKLES WEISSBIER** und stückigen Tomaten ablöschen, aufkochen. Getrocknetes Oregano zufügen und ca. 1 1/4 Stunden schmoren. Evtl. nochmals etwas Wasser zugießen.
4. Tomate waschen, putzen und halbieren. Rouladen anrichten, mit Tomatenstücken bestreuen. Mit Oregano garnieren.

**Guten Appetit!**