

Rezept

# Käseroulade

Ein Rezept von Käseroulade, am 09.06.2026

## Zutaten

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>300 g</b> Mehl          | ½ Würfel Hefe (ca. 20 g)  |
| <b>1 Prise</b> Zucker      | <b>150 ml</b> Milch   |
| <b>3</b> Eier              | <b>100 g</b> weiche Butter  |
| Salz                       | <b>200 g</b> Provolone (italienischer Hartkäse; oder Emmentaler Käse) |
| <b>3 EL</b> Sahne          | ½ TL scharfes Paprikapulver   |
| <b>3 Zweige</b> Thymian    | <b>100 g</b> Mailänder Salami (in dünnen Scheiben)                    |
| Mehl für die Arbeitsfläche | Butter für das Backblech  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Roulade (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe dazubröckeln, mit Zucker, 4 EL lauwarmen Milch und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die restliche lauwarme Milch, 1 Ei, 50 g Butter und 1 TL Salz dazugeben und alles verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. gehen lassen.
2. Den Käse reiben. Die restlichen Eier mit Sahne, 30 g Butter, Paprikapulver und etwas Salz schaumig schlagen. Den Käse untermischen. Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Ein Backblech einfetten.
3. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Geschirrtuch zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Mit Salami belegen, mit der Käsemasse bestreichen, mit Thymianblättchen bestreuen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs aufrollen, mit der Naht nach unten auf das Blech legen und zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Die Roulade im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Die Roulade mit übriger zerlassener Butter bestreichen und im ausgeschalteten Ofen noch 10 Min. ruhen lassen.