Rezept

Meerrettichfleisch

Ein Rezept von Meerrettichfleisch, am 12.10.2024

Zutaten

- **800 g** dünn geschnittenes Rouladenfleisch (ca. 6 Scheiben)
- **100 g** frischer Meerrettich
- **500 g** saure Sahne
- **60 g** Butter für die Form
- Salz
- Pfeffer
- **300 g** Pastinaken
- **100 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Rouladenfleisch dünn klopfen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Meerrettich und Pastinaken waschen, schälen und grob reiben. Beides mit der sauren Sahne und Sahne verrühren.

2. Eine flache Auflaufform (ca. 30 x 22 cm) mit der Butter einfetten. Fleischscheiben und Meerrettichsahne abwechselnd in die Form schichten, bis alles verbraucht ist. Dabei mit dem Rouladenfleisch beginnen und das Fleisch mit Meerrettichsahne bestreichen.

3. Das Fleisch im Backofen (Mitte) bei 150° (Umluft, ohne Vorheizen) in ca. 2 Std. 15 Min. garen. Dazu passt Lauch-Kartoffel-Stampf oder Brokkoligemüse.