

## Rezept

# Meerrettichfleisch

Ein Rezept von Meerrettichfleisch, am 28.04.2025

## Zutaten

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

## 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.