

Rezept

# Rindfleischröllchen mit Champignons

Ein Rezept von Rindfleischröllchen mit Champignons, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> dünne Scheiben Rindfleisch (je 150 g)	Jodsalz
Pfeffer	<b>150 g</b> Champignons
1/4 Bund Petersilie	<b>1</b> sehr dünne Stange Lauch
<b>1 EL</b> Olivenöl	<b>50 ml</b> Gemüsebrühe
<b>4</b> Zahnstocher	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons trocken abreiben, putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.
2. Den Lauch putzen und das dunkle Grün entfernen. Die Stange längs aufschneiden und sorgfältig waschen. Die Blätter voneinander lösen und in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter halbieren und auf den Fleischscheiben verteilen. Aufrollen und mit je 2 Zahnstochern feststecken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin rundum 5 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen.
4. Die Champignons ins Bratfett streuen und dünsten. Die Brühe angießen und bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Zum Fleisch servieren.