



Roastbeefröllchen mit Kartoffelstampf

Zutaten:

400 gr. Roastbeef
Kürbis (Butternut)
Kartoffeln
Knoblauch
Zwiebel
Zitronengras
Butter
Paprika
Zucker
Öl
Muskatnuss
Sauerrahm
Sambal Oelek
Salz & Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und kochen, bis sie weich sind.

Das Roastbeef von Sehnen und Fett befreien. Für die Röllchen das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Die Scheiben auf einer Seite mit Sambal Oelek bestreichen. Für den Spieß das Zitronengras längs in Streifen schneiden. Die Roastbeefscheiben einrollen und mit Zitronengras aufspießen. Die Röllchen salzen und in einer heißen Pfanne scharf anbraten.

Die Röllchen bei 180 Grad Umluft im Ofen backen lassen. Den Butternutkürbis klein würfeln und mit gehacktem Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Salzen und mit etwas Zucker karamelisieren lassen.

Die gekochten Kartoffeln mit einem Stück Butter stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Nur noch Anrichten und Fertig! Guten Appetit.



**FRANKEN
FERNSEHEN**