

Rouladenspieße



Zutaten

für einen Spieß

1 Roulade

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

2 Scheiben Bacon

1 Spieß (zB 1 von den AirFryer Spießern)

(1 saure Gurke optional)

Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Roulade mit den Händen flach drücken und mit Senf bestreichen. Alles nach Geschmack kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Scheiben Bacon nebeneinander längs auf die Roulade legen.
2. (Wer es mit Gurke macht, diese am kurzen Ende längs platzieren). Nun von der kurzen Seite her aufrollen und anschließend die Roulade in 4 gleiche Teile schneiden. Jedes Rouladenstück an der offenen Naht mit dem Spieß aufspießen.
3. Den rechteckigen Grillstein auf dem vorgeheizten Grill aufheizen. Wenn er heiß ist, dünn mit Öl bepinseln und die Spieße darauf verteilen. Von allen Seiten bis zur gewünschten Bräune grillen.