



ROULADENSPIEßE

Rouladen von beiden Seiten mit Öl einpinseln, sodass sie nicht zu trocken werden;

mit Salz und Pfeffer würzen; mit Senf bestreichen;

Schinken darauf legen und von der kurzen Seite aufrollen;

Rouladen hintereinander legen; Spieße durchpicken;

anschließend Rouladen zwischen den Spießen durchschneiden;

dann langsam auf dem Grill gar werden lassen;