

Käserouladen

4 Rouladen
4 Scheiben Serranoschinken
100g Gorgonzola mit Mascarpone
Dijonsenf
SP
Olivenöl
Butter
1 Möhre
Sellerielaub
2 Zwiebeln
2 Knobi
1 Bouquet Garni
Gemüsebrühe

Rouladen mit Senf einreiben, SP, je eine Scheibe Schinken drauf und jeweils $\frac{1}{4}$ des Käses, rollen, mit Rouladennadeln zustecken. In Öl und Butter anbraten, Gemüse dazugeben, Brühe angießen, Kräuterbündel rein, Deckel drauf und 3 Std. bei kleiner Hitze garen.