



Glacierten Bratkartoffeln mit „Allgäuer Rindfleischwickel“

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Ideal für den „Single Haushalt“, total einfach, frapierend schnell und herzhaft lecker

Zutaten

- 2 Minuten - Rumpsteaks à 160 - 180 g, recht dünn geklopft,
- 4 Scheiben Appenzeller oder "mittel alter Holländer Käse"
- 400 g ungekochte Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt oder in Scheiben
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- 2 El Öl
- 1/8 l brauner Bratensaft
- 2 Tl Senf
- 1 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Allgäuer Rindfleischwickel:

Schritt2

Die Minutensteaks salzen und pfeffern und in heißem Öl kurz und scharf, nur ½ min. von jeder Seite anbraten; die Pfanne zurückziehen. Nunmehr die Minutensteaks mit dem Käse belegen und bei höchster Stufe - Oberhitze im Backofen schmelzen lassen.

Schritt3

Wie eine Roulade zusammen rollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Schritt4

Die glacierten Bratkartoffeln:

Schritt5

Die dünn geschnittenen, rohen Kartoffelscheiben von der Kartoffelstärke befreien. Gut wässern, ablaufen lassen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. In Butterschmalz bei mäßiger Hitze recht braun braten, einen Topfdeckel über die Pfanne stülpen.

Schritt6

Gar nicht so oft wenden, das dauert etwa 10 - 12 min.

Schritt7

Zuletzt die Zwiebeln dazu geben, 2 - 3 min. weiter braten .und kurz vor dem Servieren mit dem Bratensaft ablöschen, glacieren.

Schritt8

Sofort mit gehackter Petersilie anrichten.

Schritt9

Herzhaft einfache, schnelle und knackige Bratkartoffeln sind entstanden

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Rindfleischwickel auf den glacierten Bratkartoffeln anrichten und zu Allem einen frischen, bunten Marktsalat in French Dressing reichen.

Rezeptart: Allgäuer Rezepte, Bayerisch **Tags:** allgäu

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/glacierten-bratkartoffeln-mit-allgaeuer-rindfleischwickel/>