

# Marinierte Rinderfiletröllchen mit Serrano Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine edle, schnelle Rouladenvariante, köstlich, einfach, schnell gemacht

## Zutaten

- 600 g Rinderfilet aus der Mitte in dünnen Scheiben à 35 - 40 g, dünn plattiert
- 4 - 6 Scheiben geschnittener Serrano Schinken
- 4 El Gewürzketchup
- 1 El Honig
- Etwas Butterschmalz
- Etwas gemahlener Chili
- Frische Aromaten zum Braten wie: Rosmarin, Thymian, 1 gedrückte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer
- 4 - 5 Rosmarinspieße für die Röllchen
- Für das bunte Bohnengemüse:
- 400 g Fadenbohnen, geputzt, gefädelt
- 12 gleichmäßig kleine Schalotten, geputzt
- 1 Schälchen Kirschtomaten, gewaschen, geputzt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Marinade:

### Schritt2

Zunächst aus dem Gewürzketsup, dem Honig und gemahlenem Chili eine herzhafte Marinade rühren.

### **Schritt3**

Die Filetröllchen:

### **Schritt4**

Die Rinderfiletscheiben zwischen zwei Klarsichtfolien dünn plattieren, auslegen und nur leicht salzen, pfeffern.

### **Schritt5**

Eine zugeschnittene Scheibe Serrano Schinken darüber geben, einrollen. 3 - 4 Röllchen auf einen Rosmarinspieß stecken, In der Marinade 30 min. marinieren.

### **Schritt6**

Aus der Marinade nehmen, etwas ablaufen lassen und in heißem Butterschmalz mit den Kräutern von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt7**

3 - 4 min. in der noch heißen Pfanne „ausruhen“, keinesfalls übergaren, rosa halten.

### **Schritt8**

Das bunte Bohnengemüse:

### **Schritt9**

Die frischen Böhnchen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren, in kaltem Wasser „abschrecken“.

### **Schritt10**

Ebenfalls die geschälten Schalotten.

### **Schritt11**

Die Cocktailtomaten von der Blüte befreien, ev. halbieren.

### **Schritt12**

Zunächst die Schalotten für 1 - 2 min. in brauner Butter anschwanken, braten, Farbe nehmen lassen.

### **Schritt13**

Dann folgen die Böhnchen. Zuletzt für 1 - 2 min. die Kirschtomaten, salzen und pfeffern und gehackte Petersilie darüber geben.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## Schritt15

Die Filetröllchen auf dem appetitlich bunten Bohnengemüse anrichten, gern reiche ich dazu ein sahniges Kartoffelgratin.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** edel, einfach, gut vorzubereiten, köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/marinierte-rinderfiletroellchen-mit-serrano-schinken/>