

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/>