

# DER BRÜCKLEHOF

---

## Zebu-Rindrouladen mit Äpfel

### Zutaten für 4 Personen

4 Rouladen  
Pfeffer  
Salz  
Paprika  
1 mittelgroße feingehackte Karotte  
2 grob gehackte Äpfel (am besten Boskop)  
1 fein gehackte Zwiebel  
50 g Schmalz  
4 EL Apfelmus  
1/4 l Fleischsuppe

### Zubereitung

Rouladen von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, die Innenseite außerdem mit Paprika bestreuen.

Mit Karotten, Zwiebeln und Apfelstücken füllen und danach verschließen.

Kräftig anbraten und mit Suppe aufgießen, Apfelmus zugeben und ca. 40 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen.