



Trockenfleisch-Roulade von der Hannigalp

Zutaten für 4 Personen	200 g	Trockenfleisch, in feine Tranchen geschnitten
	1	Karotte
	1	Pfälzerkarotte
	½	Bund Schnittlauch
	150 g	Ziegenkäse
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
		Gemüse oder Salate nach Belieben

Zubereitung

Frishaltefolie auf einer glatten Fläche ausbreiten. Das Trockenfleisch leicht überlappend auf der Folie auslegen, bis eine Fläche von etwa 30 cm x 17cm abgedeckt ist. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden, den Schnittlauch fein hacken und zusammen mit den Karottenwürfeln mit dem Ziegenkäse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die cremige Masse vorsichtig mit einem Spachtelmesser auf das Trockenfleisch aufstreichen, anschliessend längsseitig zu einer kompakten Roulade aufrollen. Mit der Frishaltefolie einschlagen und für 1–2 Stunden im Kühlschrank abstehen lassen. In etwa 1–1,5 cm dicke Rollen schneiden und nach Belieben zusammen mit Salat oder Gemüse auf vier Tellern anrichten. Anstelle von Ziegenkäse kann auch Mascarpone oder Frischquark verwendet werden.

Tipp: Die Trockenfleischroulade eignet sich auch zum Apéro.



Tradition geniessen

Backstube/Verkauf: Hinterbergstr. 15, 6330 Cham, Tel. 041 743 24 00, Fax 041 743 24 01, info@beck-nussbaumer.ch, www.beck-nussbaumer.ch