



Bisonrouladen

4 Bisonsteaks aus der Keule	1 Zwiebel	4 EL Öl
2 EL Rotweinessig	½ Paprikaschote	1 Gewürzgurke
70g Speck in Scheiben	¼ L Wildkraftbrühe	1 EL Öl
100g Cream Fraiche	1 EL gehackte Petersilie	grüner Pfeffer

Bisonsteaks waschen und alle Häutchen abschneiden. Die Zwiebeln reiben, mit Öl und Essig mischen und die Steaks darin zudeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Paprikaschote und die Gurke in Streifen schneiden. Die Bisonsteaks trockentupfen und einseitig mit dem Salz, dem Paprikapulver und dem zerdrückten grünen Pfeffer bestreuen. Die Paprika- und Gurkenstreifen quer darauf legen. 2 Scheiben Speck würfeln und auf die Steaks verteilen, diese aufrollen, mit Speck umwickeln und mit Rouladenklammern befestigen. Die Wildbrühe zum Kochen bringen.

Die Rouladen in Öl anbraten, mit der Brühe umgießen und zugedeckt 40 Minuten schmoren lassen. Die Sauce mit der Cream Fraiche und der Petersilie verrühren und über die Rouladen gießen.

Kartoffelkroketten und Broccoli passen herrlich dazu. Guten Appetit!