

Hüferl mit gefüllter Grießroulade

Zutaten:

4 Stück Hüferl vom Bio-Jungrind

Grießroulade:

500ml Milch

50g Butter

10g Salz

250g Grieß

2 Eier

etwas Muskatnuss

1 Msp Kurkuma

etwas Butter

1 Zwiebel

etwas Petersilie

etwas Liebstöckel

1-2 Salbeiblätter

Zubereitung:

Das Bio-Jungrind pfeffern, kurz auf jeder Seite anbraten und danach auf einem heißen Teller das Fleisch noch rasten lassen.

Für die Sauce wird geschnittener Knoblauch (Menge je nach Belieben) kurz im Bratenrückstand angeröstet, mit etwas Kalbsfonds aufgegossen und mit etwas Maisstärke gebunden.

Grießroulade:

Die Milch wird mit Gewürzen und Butter aufgekocht. Grieß unter ständigem Rühren in die Milch rühren, bis sich der Teig vom Topf löst, und sich zu einer Kugel formt.

Masse kurz überkühlen lassen und danach zwei Eier in den Teig einrühren.

Für die Kräuterfülle wird etwas Butter erhitzt und darin die fein gehackte Zwiebel mit den gehackten Gartenkräutern angeschwitzt. Je nach Saison kann man statt den Kräutern auch Pilze für die Fülle verwenden.

Die überkühlte Grießmasse auf einer Frischhaltefolie rechteckig ausrollen und mit der Kräutermasse bestreichen. Die Frischhaltefolie an beiden Enden mit einem Knopf verschließen. Die Rolle etwa 20 Minuten köcheln lassen.