

Kochen mit Klaus

Basilikum-Rouladen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 6-8 Rinder-Rouladen, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Schmand, Olivenöl
- 12-16 rohe Schinkenscheiben, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Basilikum,
- 500 g Paprika-Mix, 250 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe, Bratensaft,
- 1 Pck. Fix f. Paprikagulasch Zigeuner Art

Zubereitung:

1. Rinderrouladen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern u. mit Tomatenmark u. Schmand bestreichen. 1 Zwiebel in Spalten teilen. Knobi fein würfeln. Rouladen mit je 1 Schinkenscheibe, Basilikum, Zwiebelspalten u. ½ Knobi belegen. Rouladen aufrollen, fixieren, in heißem Öl rundum braun anbraten u. herausnehmen.



2. Paprika grob würfeln u. in Olivenöl anbraten, salzen u. pfeffern. Übrige Zwiebel klein würfeln u. mit restl. Knobi im Rouladen-Bratfett anbraten. 4 EL Tomatenmark mitbraten, Rotwein angießen u. einköcheln lassen. Brühe zugeben, Fix u. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen u. alles zugedeckt ca. 90 Min. schmoren lassen.



3. Rouladen herausnehmen. Paprika zur Sauce geben u. erwärmen. Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Pasta und Rotwein genießen!

