

Kochen mit Klaus

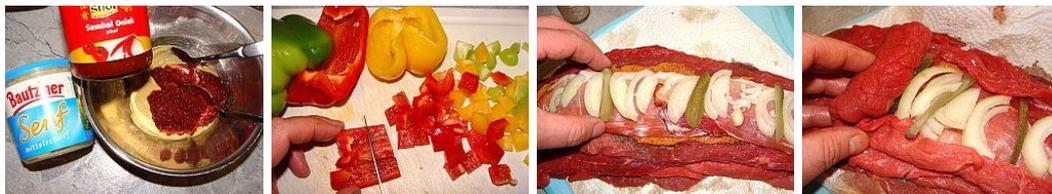
Feurige Rinderrouladen (🌶️+)

Zutaten: (Für 4-6 Personen)

- 6 Rinderrouladen, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix, Salz
- Pfeffer, 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 3 EL Senf,
- 5 TL Sambal Oelek, 2 Gurken, 150 g roher Schinken, 300 ml Rotwein,
- 500 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix für Rouladen, Öl, 3 EL Bratensaft,
- 2 TL brauner Zucker, 100 g Brunch Paprika-Peperoni, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, 2 Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, übrige u. Knobi fein, Paprika klein würfeln. Gurken in Stifte schneiden. Senf mit Sambal Oelek verrühren.



2. Rouladen waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Mit der Senfmischung bestreichen, mit je 2-3 Scheiben Schinken, Zwiebelringen u. Gurken belegen. Die Seiten etwas einschlagen, Fleisch fest aufrollen, mit Rouladenringen u. Zahnstochern fixieren.



3. Rouladen in Öl rundum anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfond anbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme mitbraten. Mit Rotwein u. Brühe ablöschen. Fix, Bratensaft u. restl. Senfmischung einrühren, unter Rühren aufkochen. Salzen u. pfeffern. Rouladen zugeben. Zugedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen. Rouladen öfters wenden. Nach 60 Min. Paprika mit Brunch einrühren u. noch 30 Min. köcheln lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Petersilie abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle als Beilage reichen!



Erstellt von Klaus am 18.11.2017