

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkische Rinderrouladen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 8 Rouladen, Salz, Pfeffer, Senf, 2 EL Bacon-Streifen, 2 Essiggurken,
- 3 Möhren, 3 Zwiebeln, Salbeiblätter, 2 Staudensellerie,
- ½ Stange Lauch, 3 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein, Bratensaft,
- 600 ml Fleischbrühe, 1 Pck. Fix für Rouladen, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, ½ Zwiebel in Ringe schneiden. Möhre u. Gurke in Spalten schneiden. Rouladen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen, mit Salbeiblättern, Möhren, Gurken, Bacon u. Zwiebeln belegen. Rouladen fest aufrollen u. feststecken. Übriges Gemüse grob würfeln.



2. Rouladen in Öl rundum braun braten, herausnehmen. Restl. Gemüse im Bratfond anschwitzen. Tomatenmark mitbraten, mit Rotwein u. Brühe ablöschen, Beutelinhalt u. Bratensaft einrühren, aufkochen. Rouladen wieder zufügen u. zugedeckt ca. 90 Min. schmoren lassen.



3. Rouladen herausnehmen, Bratfond passieren, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit Saucenbinder dicken u. aufkochen.



Tipp des Chaoten: Dazu Klaus Sauerkraut und Klöße reichen.

