

Kochen mit Klaus

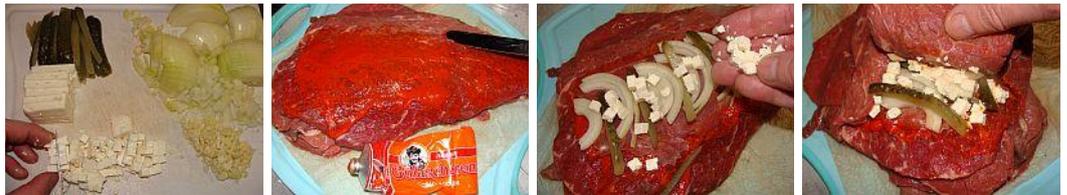
Mediterrane Rinder-Rouladen (🌶️)

Zutaten: (Für 4-6 Personen)

- 6 Rinderrouladen à 175 g, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- Gulaschcreme scharf, 125 g Fetakäse, 3 Essiggurken, Olivenöl,
- 18 Scheiben roher Schinken, Bratensaft, 4 EL Tomatenmark, Zucker,
- Rotwein, 250 ml Fleischbrühe, 400 ml pass. Tomaten, Thymian,
- 1 P. Fix f. Rouladen, 1 rote, 1 gelbe Paprika, Majoran & Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel klein würfeln. 2. Zwiebel in halbe Ringe, Gurke in Streifen schneiden. Paprika mittel u. Feta klein würfeln.



2. Rouladen salzen u. pfeffern. Mit Gulaschcreme dünn bestreichen u. mit je 3 Scheiben Schinken, Zwiebelringen, Gurke u. Feta belegen. Rouladen fest aufrollen, fixieren u. in Öl rundum braun braten, herausnehmen. Zwiebeln, Knobi im Bratfond anschwitzen, Tomatenmark u. 1 EL Gulaschcreme mitbraten. Brühe, Tomaten u. 150 ml Rotwein zugeben, Fix, 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen. Rouladen zufügen, zugedeckt 70 Min. schmoren lassen. Rouladen immer wieder wenden. Paprika zugeben u. 30 Min. offen schmoren lassen.



3. Rouladen herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker u. Kräutern würzen. Zu Rouladen u. der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Pasta oder Reis reichen!



Erstellt von Klaus am 11.03.2020