

Kochen mit Klaus

Oster-Rouladen mit Pfifferlingen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 5-6 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, grober Senf, 150 g roher Schinken,
- 3 Eier, 3 Gewürzgurken, 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 250 ml Rotwein,
- 4 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, 600 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Rouladen, Saucenbinder, 50 g Schinkenwürfel,
- 300 g TK-Pfifferlinge, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Eier hart kochen, auskühlen lassen u. mit Gurken klein würfeln. Mit $\frac{1}{2}$ Zwiebeln vermischen. Fleisch innen salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Mit Schinken belegen u. Ei-Füllung darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren.



2. Fleisch in heißen Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. $\frac{1}{2}$ der restl. Zwiebeln u. $\frac{1}{2}$ Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten. Mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, Rouladen mit Fleischsaft zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 90 Min. schmoren. Salzen u. pfeffern.



3. Schinkenwürfel in Butter anbraten, restl. Zwiebeln u. Knobi mitbraten. Pfifferlinge zugeben, 10 Min. mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu breite Bandnudeln reichen!



Erstellt von Klaus am 20.04.2014