

# Kochen mit Klaus

## Was den Franken schmeckt:

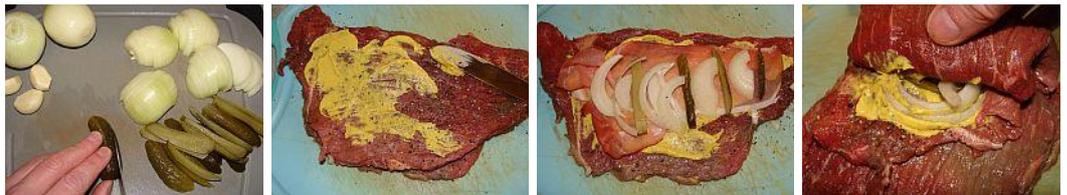
### Rinder-Rouladen mit Pfifferlingen

#### Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 6 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, Senf, 100 g Rohschinken, Petersilie,
- 3 Gewürzgurken, 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 250 ml Rotwein,
- 100 g Tomatenmark, 600 ml Fleischbrühe, 2 EL Bratensaft, Zucker,
- 1 Pck. Fix für Rouladen, 250 g TK-Pfifferlinge, 50 g Katenschinken

#### Zubereitung:

1. 1-2 Zwiebeln u. Gurken in Streifen schneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. Fleisch salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen u. mit Schinken belegen. Zwiebeln u. Gurken darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren. Übrige Zwiebeln u. Gurke klein würfeln.



2. Fleisch in heißem Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. ½ Zwiebeln, ½ Knobi u. übrige Gurke im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten. 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. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken (Evtl. noch mit Saucenbinder dicken).



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



*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße reichen!*



Erstellt von Klaus am 30.11.2019