

Kochen mit Klaus

Rinder-Rouladen mit Walnußfüllung

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 6 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, 4 EL Senf, 3 Zwiebeln, 3 Knobzehen,
- 100 g Walnüsse, Öl, 200 g roher Schinken, 100 g Tomatenmark,
- je ¼ l Fleischbrühe, Rotwein & Cremefine, 1 Pck. Fix f. Rouladen

Zubereitung:

1. Walnüsse mahlen. 2 Zwiebel in halbe Ringe schneiden, Rest u. Knobi fein würfeln. Fleisch waschen, trocknen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, mit Nüssen bestreuen, mit Schinken u. Zwiebelringen belegen, Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren.



2. Fleisch in heißem Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. ½ Zwiebeln u. ½ Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe mit Cremefine u. Wein zugießen, Fix einrühren, aufkochen, Rouladen zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze 120 Min. schmoren lassen.



3. Rouladen entnehmen, Sauce mit Binder dicken. Petersilie unterrühren, salzen u. pfeffern. Rouladen auf der Sauce zur Beilage reichen.



Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln mit Speckbohnen reichen!

