

# Kochen mit Klaus

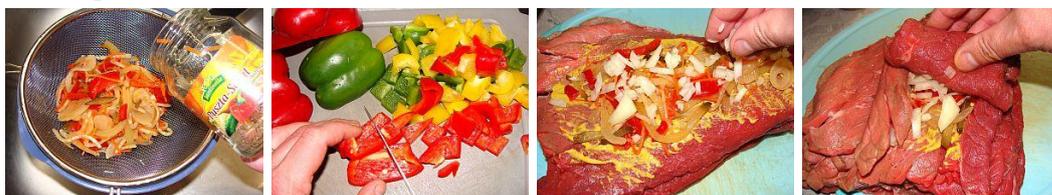
## Rinder-Rouladen nach Balkan-Art 🌶️

### Zutaten: (Für 6 Personen)

- 8-9 große Rinder-Rouladen, Salz, Pfeffer, Senf, 3 Gläser Puszta Salat
- 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 500 g Paprika-Mix, 2 EL Mehl, Petersilie,
- 2 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Paprikacreme, 750 ml Fleischbrühe,
- 500 ml Rotwein, 2 Pck. Fix für Rouladen, Bratensaft,
- dunkler Saucenbinder, Petersilie

### Zubereitung:

1. Puszta Salat abgießen, Sud auffangen. 2-3 Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebeln achteln. Paprika putzen u. klein würfeln. Fleisch waschen, trocknen, innen salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Puszta Salat u. Zwiebelwürfel darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren.



2. Fleisch in heißen Öl portionsweise rundum scharf anbraten u. herausnehmen (austretenden Fleischsaft abgießen u. beiseite stellen). Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe, ½ Sud u. Fleischsaft zugießen, Fix u. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen, Rouladen zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 70 Min. schmoren. Paprika u. restl. Puszta-Salat zugeben u. weitere 30 Min. köcheln lassen.



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



*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße oder Reis reichen!*

