

Kochen mit Klaus

Rinderrouladen „Bavaria“

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 7 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, grober Senf, roher Schinken, Maggi,
- 800 g Sauerkraut, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 1 Lorbeerblatt, 1 Brezel,
- Milch, Kümmel, flüss. Süßstoff, 250 ml Rotwein, 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Bratensaft, 700 ml Fleischbrühe, 1 P. Fix f. Rouladen, Petersilie

Zubereitung:

1. Laugenbrezel in Stücke teilen, für 15 Min. in Milch einweichen, dann ausdrücken. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. ½ Zwiebeln in Öl andünsten, Sauerkraut, 200 ml Brühe, Lorbeerblatt u. 1 TL Kümmel zugeben, kochen bis die Brühe verdampft ist, Mit Maggi u. Süßstoff abschmecken. ½ Kraut mit der Brezel u. 1-2 EL Petersilie vermischen.



2. Fleisch waschen, trocken tupfen, innen salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Mit Schinken belegen u. Sauerkraut-Füllung darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren.



3. Fleisch in Öl rundum scharf anbraten u. mit Fleischsaft entnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi mit Tomatenmark im Bratfett anbraten. Mit Wein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Restl. Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, Rouladen mit Saft zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze 90 Min. schmoren. Rouladen entnehmen, Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Evtl. andicken.



Tipp des Chaoten: Mit Brezenknödel u. restl. Kraut reichen!



Erstellt von Klaus am 24.05.2015