

Kochen mit Klaus

Rinderrouladen mit Champignonfüllung

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 200 g Champignons, 5-6 Rinderrouladen (à 180 g), 2 Zwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 3 Knobizehen, 125 g Schinkenwürfel, Butter, 2 Toast, 1 Ei,
- 4 EL Senf, 3 EL Tomatenmark, je 250 ml Rinder- & Gemüsebrühe,
- 300 ml Rotwein, 1 Pck. Fix für Rouladen, 2 EL Bratensaft,
- Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Pilze putzen u. würfeln. Zwiebel, Knobli abziehen u. würfeln. Schinkenwürfel in Butter andünsten, $\frac{1}{2}$ Zwiebel- u. Knobli, Pilze mitdünsten, kräftig salzen u. pfeffern. Kräuter unterheben. Toastbrot zerbröseln, mit Senf u. Ei mischen. Alles vermengen.



2. Rouladen mit der Paste füllen, mit Ringen fixieren u. in heißem Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobli im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein u. Brühen ablöschen, 2 EL Bratensaft u. Fix einrühren u. 10 Min. einkochen lassen. Rouladen zufügen, abgedeckt 90 Min. schmoren lassen.



3. Rouladen herausnehmen. Sauce dicken, mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis servieren!

