

# Kochen mit Klaus

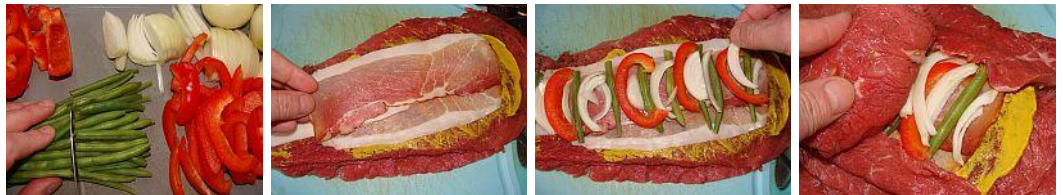
## Rinderrouladen mit Paprika & Bohnen

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 30 grüne Bohnen, 6 Rinderrouladen (à 170 g), 3 Zwiebeln, Pfeffer,
- Salz, 3 Knobizehen, 2 rote Paprika, 200 g roher Schinken, 6 TL Senf,
- 100 g Tomatenmark, je 250 ml Rinder- & Gemüsebrühe,
- 300 ml Rotwein, 1 Pck. Fix für Rouladen, 2 EL Bratensaft, Petersilie

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen. 2 Zwiebeln in halbe Ringe, Paprika in schmale Streifen schneiden, Knobi fein würfeln. Bohnen 5 Min. im Dampfgarer kochen, abtropfen lassen, halbieren. Rouladen salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Schinken auflegen, mit Bohnen, Zwiebeln u. Paprika belegen, mit Ringen fixieren. Restl. Gemüse klein schneiden.



2. Rouladen in heißem Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein u. Brühen ablöschen, Bratensaft u. Fix einrühren. Rouladen zufügen, abgedeckt 100 Min. schmoren lassen. Alle 25 Min. drehen. Nach 60 Min. restl. Paprika zugeben.



3. Rouladen entnehmen, Ringe entfernen. Sauce salzen u. pfeffern. Petersilie einrühren. Rouladen mit Sauce zur Beilage servieren.



**Tipp des Chaoten: Dazu Böhmisches Semmelknödel servieren!**



Erstellt von Klaus am 12.05.2019