

Kochen mit Klaus

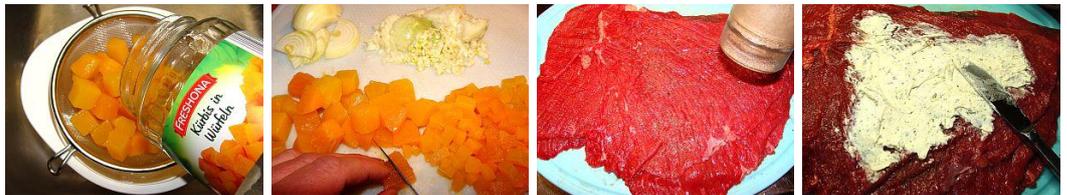
Rouladen mit Kürbis und Frischkäse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, 2 kleine Zwiebeln, 2 Knobizehen, Öl,
- Kräuter-Frischkäse, 200 g eingelegter Kürbis, 250 ml Fleischbrühe,
- 6 Scheiben roher Schinken, 250 ml Rotwein, 1 Pck. Fix für Rouladen,
- 2 EL Bratensaft, 1 TL Pfefferkörner grün

Zubereitung:

1. Rouladen waschen u. trockentupfen. Kürbis abtropfen lassen (die Flüssigkeit auffangen) u. in kleine Würfel schneiden. 1 Zwiebel in Ringe schneiden, andere Zwiebel u. Knobi fein würfeln.



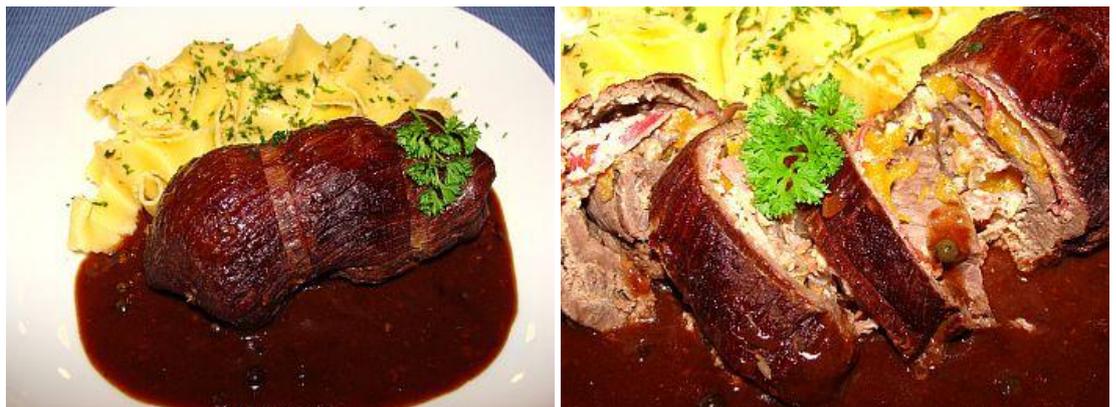
2. Rouladen salzen u. pfeffern, mit dem Käse bestreichen u. mit je 2 Scheiben Schinken belegen. Zwiebelringe u. Kürbis darauf verteilen, aufrollen, fixieren u. im heißen Öl rundum anbraten, herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, mit Rotwein, 6 EL Kürbissud u. Brühe angießen. Fix, Bratensaft einrühren u. Rouladen wieder zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 80 Min. schmoren lassen.



3. Rouladen herausnehmen. Fond aufkochen lassen. Salzen u. pfeffern. Pfefferkörner unterrühren. Die Sauce zum Fleisch servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Bandnudeln servieren.



Erstellt von Klaus am 08.02.2014