

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Rouladen mit Pfifferlingsfüllung

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 6 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, Senf, 150 g Rohschinken, Petersilie,
- 2 Gewürzgurken, 3-4 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 250 ml Rotwein,
- 1 Dose Pfifferlinge, 100 g Tomatenmark, 400 ml Fleischbrühe,
- 2 EL Bratensaft, Zucker, 1 Pck. Fix für Rouladen, 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. 1-2 Zwiebeln u. Gurken in Streifen schneiden. Pfifferlinge abtropfen lassen u. kleiner schneiden. Fleisch salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, mit Schinken belegen. Zwiebeln, Gurken u. Pfifferlinge darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren. Übrige Zwiebeln u. Knobi klein würfeln.



2. Rouladen in heißem Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Tomatenmark mitbraten. Mit Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe zugießen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, Sahne u. Rouladen mit Fleischsaft zugeben, abgedeckt bei kleiner Hitze 90 Min. schmoren.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken (Evtl. noch dicken).



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Rotkohl reichen!

