

Kochen mit Klaus

Sauerkraut-Rouladen

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 5 EL Öl, 60 g Speckwürfel, 800 g Sauerkraut, 250 ml Apfelsaft, Salz,
- 1 Lorbeerblatt, ½ TL Kümmel, Pfeffer, 12 Scheiben roher Schinken,
- Maggi, 6 Schweinerouladen (à 200 g), 200 g Tomatenmark, 1 Möhre
- 1 große Zwiebel, ½ Stange Lauch, 80 g Sellerie, 900 ml Fleischbrühe,
- Petersilie, Bratensaft, 1 Pck. Fix f. Rouladen

Zubereitung:

1. Gemüse schälen u. mit Petersilie klein schneiden. Öl erhitzen. Speck darin anbraten. ½ Zwiebelwürfel zufügen, mitbraten. Sauerkraut, Apfelsaft, Lorbeerblatt, 1 EL Bratensaft, Kümmel u. 100 ml Brühe zugeben, kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Maggi würzen.



2. Rouladen waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. Mit Tomatenmark bestreichen u. mit 2 Scheiben Schinken belegen. Kraut darauf verteilen. Rouladen fest aufrollen, feststecken. Rouladen in Öl rundum braun braten, herausnehmen. Gemüse im Bratfond anschwitzen, restl. Tomatenmark mitbraten. Brühe zugeben, Beutelinhalt u. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen. Rouladen wieder zufügen u. zugedeckt 60 Min. schmoren lassen. Rouladen zwischendurch wenden.



3. Rouladen herausnehmen, Sauce pürieren, mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzen. Sauce zu Rouladen, Beilage u. restl. Kraut servieren.



Tipps des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln oder Knödel reichen!

