

Kochen mit Klaus

Spreewälder Rinder-Rouladen

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 große Rinder-Rouladen, Salz, Senf, 4 Essiggurken, 2 Zwiebeln
- 6-9 rohe Schinkenscheiben, 3 Knobizehen, ½ Bund Suppengrün, Öl,
- Pfeffer, 4 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe,
- 1 Lorbeerblatt, 1 Pck. Fix f. Rouladen, 2 EL Bratensaft, 100 ml Sahne

Zubereitung:

1. Rinderrouladen waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Eine der Zwiebeln in Spalten zerteilen u. die Gurken in Streifen schneiden. Je 2-3 Schinkenscheiben, mit Zwiebelspalten u. Gurkenstreifen auf die Rouladen legen. Rouladen aufrollen, fixieren, in heißem Öl rundum braun anbraten u. herausnehmen.



2. Übrige Zwiebel, Knobi, Suppengemüse klein würfeln u. im Bratfett anbraten. Tomatenmark mitbraten, Rotwein angießen u. einköcheln lassen. Brühe u. Lorbeerblatt zugeben, Fix einrühren, aufkochen u. alles zugedeckt ca. 90 Min. schmoren lassen. Rouladen herausnehmen u. warm stellen, Lorbeerblatt entfernen.



3. Sauce mit Bratensaft u. Sahne pürieren, nochmals aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Rouladen zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Kartoffel-Pfifferlingspüree genießen!

