

Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelklöße

<p>Zutaten für die Rouladen: 1 Päckchen Rinderrouladen aus der Frischfleisch Theke, Salz & Pfeffer 1 EL Senf, 1 Zwiebel 1 Bund Petersilie (alternativ gefrorene Petersilie) 8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon) 2 Essiggurken, 2 EL Mehl</p> <p>Zum Schmoren: 3 EL Öl 1 Zwiebel 1 Karotte 1/2 Dose Tomatenwürfel 2-3 EL gekörnte Brühe 2 Schluck Rotwein</p>	<p>Zutaten für die Kartoffelknödel: 1 Päckchen Pulver für Kartoffelknödel 75g kaltes Wasser Salz 50g Semmelbrösel 50g Butter</p> <p>Zutaten für das Rotkraut: 2 Gläser Rotkraut 1 Apfel 1 EL Zucker 25g Butter</p>									
		<table border="1"> <tr> <td style="padding: 2px;">4</td> <td style="padding: 2px;">Personen</td> <td style="padding: 2px;">120</td> <td style="padding: 2px;">Minuten</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">3,40</td> <td style="padding: 2px;">Euro pro Person</td> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Bier, Rotwein</td> </tr> </table>	4	Personen	120	Minuten	3,40	Euro pro Person	Bier, Rotwein	
4	Personen	120	Minuten							
3,40	Euro pro Person	Bier, Rotwein								
		<p>Sie können die Rouladen auch schon einen Tag vorher kochen, kühl stellen und am nächsten Tag wieder in der Soße aufwärmen.</p>								

Die Zubereitung:

Die Rinderrouladen:

- Die Rouladen aus der Verpackung nehmen und abtupfen. 1 Päckchen ergibt 4 Scheiben.
- Die Fleischscheiben ausrollen, dünn mit dem Senf bestreichen, salzen und Pfeffer.
- Die Zwiebel Schälen und hacken.
- Die Petersilie waschen, trocknen und hacken.
- Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen und darin die Zwiebel und die Petersilie andünsten. Ersatzweise die gefrorene Petersilie nehmen (Achtung, diese kann Spritzer der heißen Butter verursachen)
- Die Zwiebeln und Peterle auf das Fleisch verteilen.
- Pro Scheibe Fleisch 2 Scheiben Frühstücksspeck darauf legen.
- Die Gurken der länge nach halbieren und je eine Hälfte auf das Fleisch aber am Ende legen.
- Das Fleisch an dem Ende beginnend an dem die Gurke liegt zusammenrollen.
- Die Roulade entweder mit Zwirn binden, oder mit einer Rouladennadel oder Zahnstocher aus Holz verschließen.
- Das Mehl auf einen Teller geben und die Roulade darin wenden.
- In einem Topf 3l Wasser erhitzen und die gekörnte Brühe einrühren.
- Kurz aufkochen bis es eine fertige Brühe geworden ist.
- Die Karotte waschen und am Ende oben ein Stück abschneiden.

- Die Zwiebel schälen und in 4 Teile schneiden.
- Das Öl in einem großen Topf erhitzen.
- Die Rouladen rein geben und von allen Seiten scharf anbraten.
- Die Karotte und die Zwiebel dazu geben und bräunen.
- Die 1/2 Dose Tomatenwürfel dazugeben und kurz erwärmen lassen.
- Die Roulade nochmals umdrehen.
- Nun soviel von der Fleischbrühe zu den Rouladen dazu geben, dass diese fast bedeckt sind.
- Die Hitze auf schwach zurück drehen den Deckel auf den Topf geben und die Rouladen 1,5 Stunden schmoren lassen.
- Nach der halben Garzeit die Roulade drehen. Mit Brühe wie gehabt auffüllen.
- Wenn die Rouladen fertig sind, werden diese aus den Topf genommen (Achtung heiß!!!)
- Den Zwirn bzw. die Befestigung von der Roulade entfernen.
- Den Rotwein in den Topf zu der Flüssigkeit geben und diese bei starker Hitze einkochen lassen.
- Nun einen neuen Topf nehmen und ein Sieb darauf geben.
- Die Soße des ersten Topfes nun durch das Sieb des zweiten Topfes in den selbigen gießen.
- Die Karotte usw. durch das Sieb drücken.
- Das Sieb entfernen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Rouladen wieder in die Soße legen und dort warmhalten.

Das Rotkraut:

- Etwa 20-30 Minuten bevor die Rouladen fertig sind:
- Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.
- Die Butter in einem Topf glasig werden lassen.
- Den Apfel dazu geben und in der Butter anbraten.
- Das Rotkraut dazu geben.
- Alles einmal aufkochen.
- Die Temperatur auf schwach stellen.
- Einen Deckel auf den Topf geben und das Rotkraut 15 Minuten unter gelegentlichen umrühren köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelknödel:

- Etwa 40 Minuten bevor die Rouladen fertig sind:
- Einen großen Topf mit Salzwasser aufkochen.
- 75g kaltes Wasser in eine Schüssel geben.
- Das Pulver mit einem Schneebesen in das Wasser einrühren.
- Das ganze 10 Minuten quellen lassen.
- Die Hände nass machen und 12 gleichgroße Knödel aus der Masse formen.
- Die Knödel in den Topf geben und einmal aufkochen lassen.
- Da bei schwacher Hitze 20 Minuten garziehen lassen.
- Die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen.
- Die Semmelbrösel dazugeben und unter rühren in der Butter braun werden lassen.
- Etwas Salz dazu geben und an die Seite stellen.

Das Anrichten:

- Das Rotkraut auf den Teller geben.
- Je 1-2 Knödel auf den Teller geben.
- Etwas von der Semmelbrösel schmelze auf die Knödel geben.
- Die Roulade auf den Teller geben und etwas von der eigenen Soße darüber geben.

Guten Appetit !!!

Tip:

- Wenn Sie schon dabei sind, machen Sie die doppelte Menge an Rouladen, lassen diese auskühlen und frieren diese ein. So haben Sie kurzfristig mal ein schnelles Essen...

Urlaub im Schwarzwald ?
www.schwarzwald-lastminute.com