



Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelklöße

4 Personen
3,40 € pro Person
120 Minuten
Bier & Rotwein

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

Zum Schmoren:

- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1/2 Dose Tomatenwürfel
- 2-3 EL gekörnte Brühe
- 2 Schluck Rotwein

Zutaten für die Kartoffelknödel:

- 1 Päckchen Pulver für Kartoffelknödel
- 75g kaltes Wasser
- Salz
- 50g Semmelbrösel
- 50g Butter

Zutaten für das Rotkraut:

- 2 Gläser Rotkraut
- 1 Apfel
- 1 EL Zucker
- 25g Butter

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 ein 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 Semmelbröselmelze 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...