



Roulade mit Blaukraut und Nudeln

Zubereitung:

- Rouladen salzen, pfeffern, mit mildem Senf bestreichen und mit jeweils mit 1 Scheibe geräuchertem Bauchspeck, längs geteilten Essiggurken und Zwiebelstreifen belegen. Rouladen so rollen, dass nichts herausfällt und mit Fleischnadeln sichern
- Etwas Öl im Schmortopf erhitzen, Rouladen von allen Seiten scharf anbraten, anschließend herausnehmen und auf einem Teller beiseitelegen
- Fein gehackte Zwiebeln und Wurzelgemüse im Bratensatz anbraten, Tomatenmark dazu. Wenn Zwiebeln glasig sind mit Rotwein und Brühe ablöschen, evtl. salzen, Rouladen dazugeben, Deckel schließen und ca. 75 Min. köcheln
- Rouladen herausnehmen, Sauce pürieren, Crème fraîche untermischen und Rouladen einsetzen, erwärmen, fertig
- Dazu passen Nudeln und Blaukraut



Zutaten für 2 Portionen:

- | | |
|-------|----------------------------------|
| 2 | Rinderrouladen |
| 2 | Scheiben geräucherter Bauchspeck |
| | Senf, Salz, Pfeffer |
| 2 | Essiggurken |
| 2 | Zwiebeln |
| 1 | Bund Wurzelgemüse |
| 2 EL | Tomatenmark |
| 0,2 l | Rotwein und Brühe (jeweils) |
| ½ | Becher Crème fraîche |



G. Ulherr, Lehrer

Dieses Gericht kochte ich gerne, da bei Sauce und Rouladenfüllung viele Variationen möglich sind und vom Rotwein das meiste als Essensbegleiter übrig bleibt :)