

Leckeres Rezept von Carmen Thomas.....



RINDERROULADEN

Zutaten (4 Stück):

4 Rinderrouladen
Mittelscharfen Senf
Salz und Pfeffer
100 g Speck, gewürfelt
2 große Zwiebeln, gewürfelt
50 g Fett
1/4 l trockenen Rotwein
300 ml Wasser
1-2 TL Stärke
1 EL Wasser zum Anrühren

ROTKOHL

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl (ca. 1 kg)
60 g Fett (Rapsöl oder Schweineschmalz)
1 große Zwiebel, gewürfelt
1-2 Lorbeerblätter, einige Gewürznelken
Salz, Prise Zucker
2 EL Essig (z. B. Apfel- oder Weinessig)
3-4 säuerliche Äpfel, gewürfelt
100 ml Rotwein

Zubereitung:

Die Rouladen mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann gleichmäßig Speck und Zwiebeln darauf verteilen. Wer mag kann noch eine Gewürzgurke auflegen. Danach von der schmalen Seite her aufrollen und mit einem Spieß oder Faden zusammenhalten. Fett im Schmortopf oder Schnellkochtopf erhitzen und Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Nun vorsichtig mit Rotwein ablöschen. Wasser dazugeben und im geschlossenen Topf für ca. 2 Stunden schmoren (im Schnellkochtopf entsprechend kürzer ca. 45-60 Min.) bis die Rouladen gar sind. Stärke mit Wasser glattrühren, die Rouladen vorsichtig herausheben und die Soße mit der Stärke binden. Soße nochmal abschmecken.

Für den Rotkohl, diesen vierteln den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden und waschen. Fett erhitzen, gewürfelte Zwiebel glasig bis hellgelb werden lassen. Dann den Kohl hinzugeben und kurz erhitzen. Nun Gewürze, Essig, Rotwein und Äpfel zugeben. Das Ganze solange garen, bis der Rotkohl die gewünschte Garstufe hat (bei Bedarf etwas Wasser nachgeben). Mit Salz etwas Pfeffer und evtl. Preiselbeermarmelade abschmecken. Dazu passen Salzkartoffeln. **Guten Appetit**