



Rinderroulade & Rotkraut



Zutaten für 2 Portionen:

4 Rinderrouladen, frisch
8 Scheiben Serrano-/Parmaschinken
Senf
Essiggurken (ohne Zucker)
½ Liter Rinderfond
¼ Liter Rotwein
1 Stück Sellerie
1 große Karotte
2 Zwiebeln
½ Lauch
Salz
Pfeffer
1 EL Butter
Johannisbrotkernmehl
Rotkraut, aus dem Glas (ohne Zucker)

Rinderrouladen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend eine Seite mit dem Senf bestreichen. Zwiebeln in Halbmonde schneiden und auf die Roulade verteilen. 2 Scheiben Schinken daraufgeben. Gurken längs aufschneiden und auf den Schinken legen. Küchengarn und Schere bereithalten. Die Roulade aufrollen und mit dem Küchengarn verschnüren.

In einer hohen Pfanne oder einem Topf mit einem EL Butter die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten. In einen Schmortopf umfüllen. Das kleingeschnittene Gemüse in der Pfanne anbraten. Anschließend mit etwas Rotwein abkochen, bis er verkocht ist. Danach wieder mit Rotwein ablöschen. Vorgang wiederholen. Mit dem Rinderfond auffüllen, salzen und pfeffern und etwas Gurkensud hinzugeben. Alles in den Schmortopf geben und bei 160 °C für 1 1/2 h schmoren lassen. Anschließend die Soße absieben und mit Johannisbrotkernmehl binden.

Rotkraut in einem Topf erhitzen.

Guten Appetit!