



## 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 fraiche 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 fraiche



G. Ulherr, Lehrer

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