

BIO RINDS-ROULADE NACH ART CHRISTINA:

- für 4 Personen -

Zutaten Rouladen:

- 4 Galloway oder Simmental Rouladen
- 250 g rohes geräuchertes Wammerl vom Schwein
- 4-8 Essiggurken
- Scharfer Senf
- Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Zahnstocher
- Zum Anbraten Butterschmalz oder Rapsöl

Zutaten für die Soße:

- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 mittlere gelbe Rüben
- ca. 60 g Knollensellerie
- 1 Chilischote
- 1 Dose Tomaten oder Tomatenmark
- Wasser oder Rotwein zum Ablöschen



Zubereitung:

4 Stk. Rindsrouladen mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und mit scharfem Senf bestreichen. Mit Wammerl belegen, Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und die Rouladen damit bestreuen. Jeweils ein oder zwei Gückchen an ein Ende der Rouladen legen, und die Roulade um die Gurken wickeln, anschließend mit einem Zahnstocher feststecken.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, wenn das Schmalz heiß genug ist, die Rouladen hineingeben und von allen Seiten anbraten.

Anschließend die Rouladen aus der Pfanne nehmen, nochmals etwas Schmalz in die Pfanne geben, die klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch, in Scheiben geschnittene gelbe Rüben, ca. 60 g Knollensellerie kleingeschnitten, andünsten.

Mit der Dose Tomaten, Wasser oder Rotwein aufgießen, wer mag gibt noch eine kleine Chilischote mit dazu. Jetzt die Rouladen wieder zur Soße in die Pfanne geben und ca. 1 Stunde darin garen.

Nach der Garzeit, die Rouladen aus der Soße nehmen und die Soße pürieren. Abschmecken! Als Beilagen eignen sich Spätzle oder Kartoffelpüree, ein Rotebeetesalat oder Bohnen.

Rouladen mit Spätzle eignen sich gut für ein Festessen, da man es schon einen Tag vorher fertigstellen kann. Die Rouladen kann man in der Soße langsam erwärmen und die fertigen Spätzle in Butterschmalz erhitzen. Viel Spaß beim Kochen!



Gutes Gelingen und
einen guten Appetit!

deine Christina Tristl

