

Rindsroulade mit Sauerkrautfülle



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	4 Prise(n)
Salz	4 Prise(n)
Paprika, grün	1 Stk.
Karotten / Möhren	1 Stk.
Tomatenketchup	Etwas / nach Bedarf
Sauerkraut	Etwas / nach Bedarf
Roher Schinken / Schwarzwälder Schinken	4 Stk.
Schnitzfleisch	4 Stk.

Zubereitung:

Die Schnitzeln klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einer Seite mit Senf und Ketchup bestreichen. Mit Schwarzwälder (geräucherte Wurst) oder Schinken belegen. Geschabte oder geschälte Karotten, je nach Größe, zu Streifen halbieren oder vierteln. Paprika in Streifen schneiden.

Dann jedes Schnitzel mit Karotten und Paprikastreifen und etwas ausgedrücktem Sauerkraut belegen und einrollen.

Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Roulade in Mehl wälzen und rundum in etwas Öl anbraten.

Die Rouladen anschließend in eine Pfanne legen mit Wasser und Streuwürze oder Suppe aufgießen bis sie fast bedeckt sind und im Backrohr zugedeckt weichdünsten.

Durch das Sauerkraut bekommt die Sauce ein sehr pikantes Aroma.

Dazu serviere ich bunte Spiralen.

Eine ungewöhnliche Variante, die sehr gut geeignet ist, wenn viele Gäste kommen. Gutes Gelingen und guten Appetit!

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Paulaner Pfarrhaus

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-993-Rindsroulade-mit-Sauerkrautfuelle.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at