

Kochen mit Klaus

Rouladen alla Igbala mit Pilzgemüse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 große Rinder-Rouladen, Salz, Pfeffer, Senf, 1 Glas Puszta Salat,
- 2-3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 1 EL Mehl, 600 ml Fleischbrühe,
- 300 ml Rotwein, 1 P. Fix f. Rouladen, Bratensaft, dkl. Saucenbinder,
- 150 g Schinkenwürfel, 1 Glas Pilztopf, 250 g Champignons, Petersilie

Zubereitung:

1. Puszta Salat abgießen, etwas Sud auffangen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Fleisch waschen, trocknen, innen salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. je 1/3 Puszta Salat u. 1/3 Zwiebeln darauf verteilen. Seiten einschlagen u. aufrollen. Mit Ringen oder Spießen fixieren.



2. Fleisch in heißen Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. 1/2 der restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen. Brühe zugießen, Fix u. 2 EL Bratensaft einrühren, aufkochen, Rouladen zugeben u. abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 90 Min. schmoren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Champignons putzen u. vierteln. Schinkenwürfel in Butter anbraten, restl. Zwiebeln, Knobi u. Champignons mitbraten. Pilztopf abgießen u. zugeben, 5 Min. mitbraten, mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße oder Nudeln reichen!

