

# Rinder-Rouladen mit Apfel-Rotkohl und Servietten-Kloß

## Für zwei Personen

400 g Rinderrouladen	200 g Bauchspeck	4 Brötchen
0,5 Rotkohl	150 g weiße Champignons	2 Karotten
2 Essiggurken	1 Speisezwiebel	1 Apfel
1 unbehandelte Orange	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Majoran
4 Wacholderbeeren	1 Muskatnuss	2 Lorbeerblätter
Butter, Sonnenblumenöl	3 Eier	3 EL Senf
250 ml Milch	250 ml Sahne	250 ml Sauerrahm
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie und den Majoran zupfen. Etwas Petersilie für die Garnitur zur Seite legen. Die Brötchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Die restliche Petersilie und den Majoran dazugeben. Das Ganze mit der Milch übergießen und kurz durchziehen lassen. Anschließend die Eier hinzugeben und mit der Hand vermengen. Den Knödelteig in ein Küchentuch geben, dieses zubinden und in Salzwasser mit geschlossenem Deckel etwa zwanzig Minuten lang kochen lassen. Die Zwiebel abziehen und halbieren. Die Champignons putzen, die Möhren schälen und von den Enden befreien. Die Essiggurken, die Champignons, die Karotten, die Zwiebel und den Bauchspeck in Streifen schneiden. Die Petersilie zupfen. Die Rouladen waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit dem Fleischklopper bearbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffeln Senf bestreichen. Anschließend mit den Streifen von Zwiebel, Essiggurken, Karotten, Champignons und Bauchspeck belegen. Die Rouladen einrollen, mit Zahnstochern fixieren und mit etwas Sonnenblumenöl und Butter in einer Pfanne beidseitig anbraten. Anschließend die Rouladen auf einen Bräter legen, mit dem Bratenfond übergießen und etwa 15 bis 20 Minuten bei 250 Grad im Backofen backen. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Rotkohl vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren in einen Topf geben. Das Ganze mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Apfel dazugeben und zum Kochen bringen. Den Sauerrahm einrühren und bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel fünf Minuten ziehen lassen. Die Orange in Scheiben schneiden. Die Rouladen aus dem Ofen nehmen und den Bratensaft in eine Pfanne geben. Die Sahne und den restlichen Senf einrühren und kurz erhitzen. Die Zahnstocher aus den Rouladen entfernen. Den Serviettenknödel aus dem Topf nehmen, von dem Tuch befreien und aufschneiden. Die Rinderrouladen mit dem Apfel-Rotkohl und dem Serviettenkloß auf Tellern anrichten, mit der Petersilie und den Orangenscheiben garnieren und servieren.

Andreas Schmidt am 04. Dezember 2012