

# Rinder-Roulade, Petersilien-Kartoffeln, Butter-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Roulade:**

2 kleine dünne Rouladen    1 EL milder Senf    Pflanzenöl, Salz

**Für die Kartoffeln:**

6 kleine, festk. Kartoffeln     $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

**Für das Buttergemüse:**

100 g Erbsen    3 kleine Karotten    100 g grüne Bohnen

1 Blumenkohl    100 g Butter    2 Zweige Petersilie

**Für die Kapernsauce:**

2 EL Kapern    1 Zwiebel    15 g Butter

2 EL saure Sahne    2 EL milder Senf     $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch    2 Zweige Dill    Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Petersilienkartoffeln und das Buttergemüse je einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln mit der Schale 15 Minuten gar kochen. Die Petersilie fein hacken und beiseite legen. Für das Gemüse die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die grünen Bohnen waschen, von den harten Enden befreien und halbieren. Von dem Blumenkohl ein paar Röschen abschneiden. Anschließend die Karotten, die Bohnen, die Blumenkohlröschen und die Erbsen zehn Minuten garen. Die Roulade, flach klopfen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl fünf Minuten anbraten. Anschließend mit Senf bestreichen und mit Salz würzen. Die Roulade einrollen und mit Rouladennadeln fixieren. Für die Sauce die Butter mit etwas Öl in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und glasig andünsten. Anschließend die saure Sahne einrühren. Die Kapern und den Senf zugeben und drei Minuten kochen. Die Petersilie, den Schnittlauch und den Dill kleinhacken und unter die Sauce mengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Roulade in die Sauce legen. Für das Gemüse die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Bohnen, den Blumenkohl und die Karotten darin schwenken. Anschließend die Petersilie hacken und dazugeben. Die Kartoffeln mit der Petersilie vermengen. Die Rinderroulade mit Petersilienkartoffeln, Buttergemüse und Kapernsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Henning am 12. November 2014