

Rinder-Rouladen mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

4 Rindsrouladen a 150 g	Salz, Pfeffer	3 EL Senf
2 Zwiebeln	3 TL Speiseöl	4 Essiggurken
50 g Speck	1 Bund Petersilie	0,5 l Rotwein
1 EL Mehl	2 Äpfel	1 Rotkohlkopf
2 EL Zucker	2 EL Essig	1 TL Nelken
0,5 l Apfelsaft	1 kg mehligk. Kartoffeln	0,4 l Milch
80 g Butter	Muskat	

Das Fleisch plattieren, salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Eine Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Öl anbraten, Gurken und Speck in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln und gehackter Petersilie auf das Fleisch legen. Zu einer Roulade ein rollen und mit Spießchen zustecken. Die Rouladen von allen Seiten in der Pfanne mit 1 TL Öl bei hoher Hitze kurz anbraten. Die zweite Zwiebel schälen, klein schneiden, in einem Topf mit 1 TL Öl anrösten, mit circa 200 ml Wasser und dem Rotwein auffüllen und die Rouladen dazugeben. Circa eine Stunde im Ofen bei circa 150 Grad (Umluft: ca.130 Grad/ Gasherd: 2) garen. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Mehl binden. Die Äpfel schälen, Apfel und Rotkohl klein schneiden und in einem Topf mit ca. 2 EL Zucker, etwas Essig, Gewürznelken und 3 EL Wasser und dem Apfelsaft circa 40 Minuten dünsten, bis das Kraut eine lila Färbung hat. Das Rotkraut noch mal mit Zucker und Essig abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, durch eine Kartoffelpresse drücken Milch und Butter unterrühren und mit Muskat abschmecken.

Michael Braun Mittwoch, 30. Januar 2008