

## Rinder-Roulade mit Sauerkraut und Rotwein-Soße

### Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	150 ml Weißwein
100 g frisches Sauerkraut	5 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt
1 TL Zucker	3 Schalotten	50 g Speck, durchwachsen
2 Rinderschnitzel à 150 g	Salz, Pfeffer	1 EL scharfer Senf
1 Bund Suppengemüse	1 TL Butterschmalz	150 ml Rotwein
150 ml Fleischbrühe	1 TL Mehlbutter	

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit der Butter in einem Topf kurz anschwitzen, mit Weißwein auffüllen. Das Sauerkraut ausdrücken und zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser andrücken und mit Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kümmel und Zucker zum Sauerkraut geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Das Sauerkraut kann auch gut vorbereitet werden. 1 Schalotte schälen und würfeln, den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Die Rinderschnitzel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Speckschalotten und Sauerkraut ebenfalls darauf verteilen, das Fleisch aufrollen und eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Die restlichen Schalotten und das Suppengemüse schälen und würfeln. Die Rouladen in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Schalotten und Suppengemüse dazugeben und andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen, einkochen lassen und dann den restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, so dass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Die Rouladen mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen und dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit Sauce anrichten, dazu passt Kartoffelstampf.

Vincent Klink 31. Januar 2013