



Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

Rinderrouladen mit Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rinderrouladen (à 200 g)
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, 2 EL Senf, grob
- 300 g Sauerkraut
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Fleischbrühe
- 2 Paprikaschoten, rot
- 100 g Sahne
- 1 Bund Oregano
- 250 g Spätzle
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Wasser

Zubereitung

- Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden.
- Das Fleisch flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.
- Mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln belegen.
- Dann aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.
- Das Butterschmalz erhitzen.
- Die Rouladen darin rundherum anbraten.
- Tomatenmark unterrühren.
- Mit Brühe ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 60 Minuten sanft garen.
- Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden.
- 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben.
- Sahne zugießen, weiter köcheln lassen.
- Oregano waschen, Blättchen von den Stielen zupfen, hacken und unterrühren.
- Spätzle nach Packungsanleitung zubereiten.
- Stärke mit Wasser verrühren, unter die Soße rühren und aufkochen lassen.
- Die Rouladen zusammen mit den Spätzle servieren.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!