



REZEPT

Anjas Rindsrouladen

RINDSROULADEN

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- 70 g Karotten
- 50 g Bauchspeck
- 5 mittelgroße Essiggurken
- 1 kleine Zwiebel
- 500 ml Rindssuppe
- 1 EL Maizena
- 80 ml Sahne
- 4 Rindsschnitzel
- 8 Zahnstocher oder Garn

Gewürze:

- 2 EL Ananas Curry Senf
- Wildgewürz
- Zitronensalz
- geräucherter Paprika
- 2 EL Essig
- 2 EL Albaöl

Zubereitungszeit: 120 Minuten

BLAUKRAUT

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- 1000 g Blaukraut
- 1 kleiner Apfel
- 40 g Zucker
- 50 g Zwiebel
- 150 ml Orangensaft
- 150 ml Rotwein
- 500 ml Gemüsebrühe
- 20 g Weizenstärke

Gewürze:

- Orangensalz
- 30 ml Balsamico di Modena
- Zitronenpfeffer
- etwas Tonkabohne
- Gemüse-Suppenwürze

Zubereitungszeit: 80 Minuten

- Die Rindsrouladen klopfen und dünn mit Senf bestreichen. Mit Salz und Wildgewürz würzen. Karotten schälen und mit den Essiggurken in feine Streifen schneiden. Die Rindsschnitzel mit Speck, Gurken und Karotten belegen und ganz eng einrollen. Am besten mit Zahnstocher oder Garn fixieren.

- In der Pfanne das Albaöl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Röstsatz eine Sauce herstellen.

- Fein geschnittene Zwiebel in der Pfanne anrösten, mit geräuchertem Paprikapulver würzen, sofort mit Essig ablöschen und mit Suppe aufgießen.

- Einmal kurz aufkochen und die Rouladen dazugeben. Die Rouladen zugedeckt zirka 90 Minuten dünsten lassen.

- Maizena mit kaltem Wasser anrühren und in die Sauce einrühren (binden) und nochmals mit Salz, Pfeffer & Sahne verfeinern.

Beilagen: Kartoffelpüree, Pasta, Blaukraut.

Anjas Blaukraut

- Blaukraut in feine Streifen schneiden

- Zucker im Topf karamellisieren. Fein geschnittene Zwiebel, Äpfel und Blaukraut dazugeben, mit Rotwein und Orangensaft aufgießen. Einreduzieren lassen.

- Mit der Suppenbrühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zirka 60 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf immer etwas Suppe nachgießen.

- 5 EL Wasser und Weizenstärke verrühren und das Blaukraut kurz vor dem Fertigstellen eindicken. Durch die Weizenstärke bekommt das Kraut einen schönen Glanz.

- Ganz zum Schluss mit Tonkabohne verfeinern.

Passt gut zu: Wild, Rindfleisch