

Meerrettich-Rouladen

Zutaten:

200 g Weinsauerkraut
4 Rinderrouladen (à 200 g)
Salz
Pfeffer
2 Scheiben gekochten Schinken (à 30 g)
40 g frisch geriebener Meerrettich
3 Esslöffel Öl
150 g Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
150 g Crème fraîche
ca. 1 Teelöffel Soßenbinder

Zubereitung:

Möhren schälen, mit dem Schnitzelwerk grob raspeln.
Rouladen salzen und pfeffern.
Schinkenscheiben halbieren, auf die Rouladen legen, mit je 1 Teelöffel Meerrettich bestreichen.
Die Möhren darauf verteilen.
Rouladen aufrollen, mit Holzstäbchen zusammenstecken.
Im heißen Öl anbraten.
Zwiebeln würfeln, mit dem Lorbeer zum Fleisch geben.
Etwa 1/4 l Wasser dazugießen und zugedeckt ca. 1.1/2 Stunden bei geringer Wärmezufuhr schmoren lassen.
Rouladen warm halten.
Den Sud mit dem restlichen Meerrettich und der Crème fraîche aufkochen.
Mit Soßenbinder binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rouladen mit der Sauce anrichten.
Dazu passen Porree mit zerlassener Butter und Semmelbröseln, sowie Salzkartoffeln.