

Sauerkraut-Roulade vom Rind

Rezept nach Vincent Klink

Für 2 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel
1 TL	Butter
150 ml	Weißwein oder Apfelsaft
100 g	Sauerkraut
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren, zerdrückt
1	Nelke
1/2 TL	Kümmel, feingehackt
2	Pimentkörner, zerdrückt
1 TL	Zucker
2	Rinderschnitzel (Hochrippe)
etwas	Salz, Pfeffer
1 EL	scharfer Senf
3	Schalotten
1	Bund Suppengemüse
1 TL	Butterschmalz
150 ml	Rotwein oder Traubensaft
150 ml	Brühe
1/4 Bund	Petersilie
1 TL	Mehlbuter

Zubereitung:

1. Sauerkraut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
2. Das ausgedrückte Sauerkraut zu den angeschwitzten Zwiebeln in den Topf geben. Mit Weißwein auffüllen und Gewürze sowie Zucker hinzufügen.
3. Den Topf abdecken und das Sauerkraut bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten dünsten. Zum Schluss die Hitze erhöhen, um die Flüssigkeit einzukochen.
4. Rinderschnitzel in einem Gefrierbeutel sehr dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit Senf bestreichen.
5. Eine Schalotte schälen und würfeln. Schalotten und Sauerkraut auf den Schnitzeln verteilen. Die Rouladen aufrollen und gegebenenfalls mit einem Zahnstocher fixieren.
6. Die restlichen Schalotten und das Suppengemüse schälen und würfeln.
7. Die Rouladen in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Schalotten und Suppengemüse dazugeben und kurz mitdünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
8. Den restlichen Wein und etwas Brühe hinzufügen, so dass der Topfboden bedeckt ist. Die Rouladen mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze ca. 15 Minuten schmoren lassen.

9. Die gegarten Rouladen aus dem Topf nehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren. Zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit feingehackter Petersilie garnieren.

10. Die Rinderrouladen mit der Sauce servieren und mit Kartoffel-Püree oder Nudeln als Beilage genießen.