

Guten Appetit!



## „Verkohlte“ Rollen für 4 Personen

**Zutaten:** 4 Rinderrouladen à 180 g, 2 EL scharfer Senf, 4 Blätter Weißkohl, 4 Scheiben Räucherspeck, 1 EL Mehl, 2 EL Öl, 1 EL Tomatenmark, 2 Möhren, 1 Zwiebel, 1 Stange Porree, 100 ml Rotwein, 400 ml Brühe, Salz, Pfeffer, Küchengarn

### Zubereitung:

Fleisch würzen, mit Senf bestreichen, Kohl in Salzwasser blanchieren und abtupfen. Den Kohl mit je einer Scheibe Speck aufs Fleisch legen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Rouladen mit Mehl bestäuben und in Öl anbraten. Das Tomatenmark einrühren.

Das Gemüse vorbereiten, zerteilen, zum Fleisch geben und anrösten. Mit Wein und Brühe ablöschen, Bratensatz herausnehmen und 90 Minuten schmoren lassen. Rouladen herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren, etwas einköcheln lassen und würzen. Anschließend das Küchengarn entfernen und die Rouladen mit der Soße anrichten.