

# Rindsroulade

Dauer: Mittel    Kategorie: Hauptspeisen    Saison: Ganzjährig

4 Personen



## Zutaten

1	Rotkrautkopf
3	Äpfel (mittelgroß, säuerlich)
	weißer Balsamico Essig
4	Rindsschnitzel (vom Bauern aus der Region)
	Senf
	Zwiebel
	Wurzelgemüse
	Tomatenmark
	Rapsöl
	Rotwein
2	Essiggurkerl
3	Karotten
200 G	Bauchspeck

## Zubereitung

1. Die Rindsschnitzel dünn klopfen, leicht salzen und mit Senf bestreichen.
2. Karotte und Essiggurkerl in feine Streifen schneiden.
3. Drei bis vier Speckstreifen auf den Senf verteilen und zwei kleine Karottenstifte sowie zwei Essiggurkerl am Rand des Schnitzels platzieren. Das Schnitzel aufrollen und mit zwei Zahnstochern fixieren.
4. Die Rouladen werden nun scharf im Rapsöl von allen Seiten angebraten, aus dem Fett genommen und warm gestellt.
5. Das fein würfelig geschnittene Wurzelgemüse und die Zwiebeln im heißen Öl anrösten. Etwas Tomatenmark dazugeben und mit ca. 1/8 l Rotwein ablöschen.
6. Die Sauce mit einem Gemüsefond aufgießen und die Rouladen wieder dazugeben. Diese nochmals mindestens 1 h in der Sauce weich dünsten.
7. Für das Blaukraut wird der Kohlkopf halbiert und fein gehackelt. In einem Topf etwa 2 Fingerhoch Wasser erhitzen und das Kraut darin dünsten.

8. Drei fein geriebene Äpfel beimgen und zwei Esslöffel weißen Balsamico Essig hinzugeben. Bei mittlerer Hitze weich dünsten. Mit etwas Salz abschmecken.

Tipp: Die fertigen Rindsrouladen mit Kroketten, Rotkraut und Karottensalat servieren.