

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

PILLGRAMER GLÜHWEIN-ROULADE

VON OLAF KOSERT

FÜR DIE ROULADEN

4	Rouladen á 200g
2-3 EL	Senf
8	Scheiben Schinken/Serrano
	Eingelegte Zwiebeln/Gewürzgurken
1	Apfel
30 g	Butterschmalz
2	mittelgroße Zwiebeln
2	Mittelgroße Karotten
100 g	Knollensellerie
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
600 ml	Glühwein
400 ml	Rinderbrühe (Glas)



Olafs Tipp!

Dazu schmecken
Salzkartoffeln und
Rotkohl.

Rouladen salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. 2 Scheiben Schinken darauf verteilen. Im oberen Drittel an der breitesten Stelle mit $\frac{1}{4}$ geschälten Apfel und 2-3 halbierten eingelegten Zwiebeln füllen. Fleisch über die Füllung klappen, dabei an den Seiten einschlagen, und aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Butterschmalz in einem Bratopf erhitzen, die Rouladen von allen Seiten anbraten, bis sie gut Farbe bekommen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Karotten, Sellerie und Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Rouladen aus dem Topf nehmen. Im Fett die Gemüswürfel anbraten - erst Karotten und Sellerie, dann die Zwiebeln. Tomatenmark dazugeben, zwei Minuten mitbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz weiterbraten. Dann dreimal mit einem guten Schuss vom Glühwein angeießen und wieder verdunsten lassen, dabei ständig rühren.

So entstehen Röstaromen und eine dunkelbraune Farbe.

.....

Am Ende restlichen Wein und Brühe aufgießen, aufkochen lassen. Die Rouladen dazulegen und im offenen Deckel ca. 50 min im Ofen garen lassen, dabei einmal wenden. Weitere 50 min mit Deckel zu Ende garen.

.....

Die Rouladen sind fertig, wenn sie von der Fleischgabel rutschen.