

# Rouladen mit Blaukraut

## Einkaufsliste

### Blaukraut:

Rotkohl  
Zwiebel  
Puderzucker  
Etwas Butter  
Apfelstücke  
Johannisbeergelee  
Essig  
Sternanis  
Zimt  
Nelke  
Wachholderbeeren  
Portwein  
Rotwein  
Salz & Pfeffer  
Orangenabrieb

### Rouladen:

Feigen- oder Hollersenf  
Zwiebeln  
Gurke  
Südtiroler Speck/ geräucherter oder roher Schinken  
Salz & Pfeffer  
Tomatenmark  
Rotwein  
Fond  
Möhre  
Sellerie  
Pilze  
Persilienwurzel  
Kartoffel  
Petersilie

Knödel/Klöße (Fertigprodukt)

Für das Blaukraut Zwiebeln in Puderzucker anschwitzen. Butter dazu, gehobelten Rotkohl dazugeben. Mit angehen lassen, dann dazu Apfelstücke, Johannisbeergelee, etwas Essig, Sternanis, Zimt, Nelke, Wacholderbeeren, mit Portwein, Rotwein etwas ablöschen und eine Stunde köcheln. Die Kräuter ggfs. vorher schon im Rotwein baden, damit das Aroma direkt im Wein ist. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Orangenabrieb für die Frische. Am liebsten ein zweites Mal erwärmen.

Für die Rouladen: Ich fülle diese mit Senf (hier gerne variieren: Feigensenf oder Hollersenf), Zwiebeln, Gurke. Die Rouladen werden mit einem Südtiroler Speck ausgelegt oder einem mageren anderen rohen Schinken, geräucherte Schinken mögen wir nicht so. Dann füllen, würzen mit Salz, Pfeffer und einrollen.

Rouladen anbraten, dass sie schön Farbe bekommen. Rouladen aus dem Bräter nehmen, etwas Tomatenmark hinzugeben, Rotwein dazu, mehrfach einkochen lassen. Dann Fond und Rotwein angießen. Dazu Möhre, Sellerie, Pilze, Petersilienwurzel, eine Kartoffel, Petersilie. Rouladen zurückgeben. Dann köcheln lassen. ca. 2 Stunden.

Rouladen entfernen, Fond abpassieren und mit etwas vom Gemüse pürieren. So bekommt die Soße eine Bindung.

Dazu noch Klöße. Einfach lecker. Schmorgerichte sind einfach, kostengünstig und schmecken. Gerade im Winter.



münchen.tv

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht