

Roulade vom Strauß

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas	Rotwein
4	Gewürzgurken
1 Bund	Wurzelgemüse
3 EL	Öl
einige Zweige	Rosmarin, Thymian, Salbei
4 Scheiben	Schweinespeck
1	Zwiebel
1	Chilli
4-5	Backpflaumen
etwas	Salz, Pfeffer
0,5 Liter	Brühe
etwas	Tomatenmark, Meerrettich, Preiselbeeren

Anleitung:

Wurzelgemüse putzen und würfeln (Kohlrabi, Möhre, Sellerie, Porree) mit etwas Öl im Bräter anbraten.

Etwas Thymian, Rosmarin, Salbei, 4-5 Backpflaumen und eine Chilli dazugeben. Ein kleines Glas guten Rotwein oder Traubensaft und ca. 0,5 Liter Brühe in den Bräter geben.

Die Rouladen abwaschen und trocken tupfen. Die Innenseite der Rouladen mit einem guten Senf bestreichen. Anschließend salzen und pfeffern, aber nur die Innenseite.

Für die Füllung etwas Schweinespeck und Zwiebel in einer Pfanne glasig anbraten, das gibt ein besseres Aroma. Dann noch Gewürzgurkenwürfel (alle Zutaten müssen sehr fein gewürfelt werden) dazugeben und diese Masse auf der Roulade verteilen. Jetzt können die Rouladen aufgerollt werden und abschließend mit einer Rouladennadel fixieren.

Nun kann man die Rouladen in der Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.

Die Rouladen werden in den vorbereiteten Bräter gelegt und in der Röhre bei 180 Grad Umluft 50 Minuten geschmort.

Nach ca. der Hälfte der Garzeit nehme ich die Rouladen aus dem Bräter, gieße den Inhalt der Bräters durch ein Sieb und der Fond wird jetzt noch in einem Topf aufbereitet. Mit etwas Tomatenmark, Preiselbeeren und etwas Meerrettich, eventuell Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Kein Gewürz darf einzeln hervorschmecken, besonders nicht der Meerrettich.

Man könnte der Soße auch das gekochte pürierte Würzelgemüse und Soßenkuchen (ein spezieller Pfefferkuchen) zur Bindung dazugeben.

Die Rouladen und die Soße kommen in den Bräter und wieder in den Backofen, diesmal ohne Deckel und die Temperatur etwas senken 160-150 Grad.

Dieses Gericht läßt sich gut vorbereiten und am nächsten Tag wieder wärmen. Man kann es natürlich auch gleich essen.

Dazu passen Knödel, Kartoffeln oder Grüne Klöße und als Gemüsebeilage Rotkohl oder

Rosenkohl.

Viel Spaß beim Kochen und gutes Gelingen.