



Herzhafte Rinderroulade mit klassischer Füllung in kräftiger Bratensoße mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl

Zutaten für die Rinderrouladen:

- 4 Rinderrouladen
- 4 Scheiben Speck
- 4 Gewürzgurken (mittelgroß)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Senf
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Öl
- 400 ml Rinderbrühe
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren

Zutaten für die Thüringer Klöße:

- 8 Kartoffeln, mehligkochend
- 2 altbackene Brötchen
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

Zutaten für den Apfelrotkohl:

- 1 kleiner Rotkohl
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 EL Butter
- 2 EL Zucker

- 250 ml Rotwein
- 250 ml Apfelsaft
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Anleitung:

1. Rinderrouladen:

- Die Rinderrouladen mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Auf jede Roulade eine Scheibe Speck, eine Gewürzgurke und etwas gewürfelte Zwiebel legen.
- Die Rouladen fest aufrollen und mit Zahnstochern verschließen.
- In einem großen Schmortopf das Öl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten.
- Die Rinderbrühe, Rotwein, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen.
- Die Rouladen zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren, bis sie zart sind. Gelegentlich umrühren.

2. Thüringer Klöße:

- Die Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die altbackenen Brötchen in Wasser einweichen, gut ausdrücken und zerkrümeln.
- Die Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten.
- Die Kartoffeln, Zwiebeln, Brötchen, Eier, Salz und Pfeffer miteinander verkneten und zu Klößen formen.
- Die Klöße in kochendem Salzwasser ca. 20-30 Minuten kochen.

3. Apfelrotkohl:

- Den Rotkohl fein schneiden.
- Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.
- Den Rotkohl, Äpfel, Rotwein, Apfelsaft, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Alles gut vermengen und bei niedriger Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, bis der Rotkohl weich ist.

4. Servieren:

- Die Rinderrouladen mit den Thüringer Klößen und Apfelrotkohl auf Tellern anrichten.
- Die Sauce aus dem Rinderrouladen-Topf als Beilage reichen.