

UNSER MENÜVORSCHLAG

Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Der Klassiker zum Sonntag – ohne stundenlanges Schmoren. Unsere Rouladen sind von Hand gerollt, mit Speck und Senf gefüllt und fertig geschmort. Sie kümmern sich nur noch um die Beilagen.

Zeit: ca. 70 Minuten (davon ca. 15 Minuten für die Rouladen) · **Schwierigkeit:** einfach

Einkaufszettel - Zutaten je Dose

	Zutat	Dose 1 Stück (400 g) 1 Person	Dose 3 Stück (800 g) 3 Personen
☐	Rinderrouladen in dunkler Sauce	1 Dose	1 Dose
	Apfelrotkohl		
☐	Rotkohl	250 g	750 g (1 kleiner Kopf)
☐	säuerlicher Apfel (z. B. Boskoop)	½	1
☐	Zwiebel	½ kleine	1
☐	Butterschmalz	1 TL	1 EL
☐	Zucker	1 TL	1 EL
☐	Rotwein- oder Apfelessig	1 EL	3 EL
☐	Apfelsaft	50 ml	150 ml
☐	Lorbeerblatt / Nelken	1 Lorbeerblatt, 1 Nelke	1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
☐	Salz, Pfeffer	nach Geschmack	nach Geschmack
	Kartoffelklöße		
☐	mehligkochende Kartoffeln	250 g	750 g
☐	Kartoffelstärke	25 g	75 g
☐	Ei	1 EL verquirltes Ei	1 Eigelb
☐	Salz, Muskat	1 Prise	½ TL Salz, 1 Prise Muskat

Zubereitung - Rinderrouladen mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

1. Kartoffeln vorkochen

Am besten am Vortag oder mindestens 2 Stunden vorher: Kartoffeln mit Schale in Salzwasser ca. 20–25 Minuten weich kochen, pellen und vollständig abkühlen lassen.

2. Apfelrotkohl (ca. 60 Minuten)

Rotkohl putzen, vierteln, Strunk herausschneiden, Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel würfeln, Apfel schälen und klein schneiden. Butterschmalz erhitzen, Zwiebel glasig dünsten, Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Rotkohl und Apfel dazu, mit Essig und Apfelsaft ablöschen. Lorbeer und Nelken dazu, salzen und zugedeckt bei kleiner Hitze 50–60 Minuten schmoren, ab und zu umrühren. Gewürze herausnehmen, abschmecken.

3. Kartoffelklöße (ca. 30 Minuten)

Kalte Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Stärke, Ei, Salz und Muskat verkneten. Mit nassen Händen Klöße formen (ca. 2 pro Person). Salzwasser aufkochen, Hitze herunterschalten – das Wasser darf nur leicht sieden. Klöße ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Nicht sprudelnd kochen.

4. Rinderrouladen erwärmen (ca. 10–15 Minuten)

Dose öffnen, Inhalt mit Sauce in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, bis alles vollständig heiß ist – nicht kochen lassen. Zwischendurch vorsichtig wenden.

5. Anrichten

Roulade auf den Teller, Klöße daneben, reichlich Sauce darüber, Rotkohl dazu. Guten Appetit!

Tipp: Rotkohl schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser – gern die doppelte Menge kochen. Unsere Rinderrouladen gibt es einzeln (400 g) und als Familiendose mit 3 Stück (800 g) – im Onlineshop auf www.metzgerei-wiersch.de.