



thermomix
VORWERK

2

1

Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**



Arbeitszeit
45 Min.



Gesamtzeit
2 Std. 15 Min.



Portionen
4

MINI-ROULADEN MIT ROTKOHLM

Rouladen

4 Scheiben	Rinderrouladen (à 160 g)	300 g	Rotwein, trocken
		60 g	Tomatenmark
	Salz und Pfeffer zum Würzen	1 Stk.	Lorbeerblatt, getrocknet
5 TL	Senf		
8 Scheiben	Bacon	400 g	Rinderfond
2 Stk.	Gewürzgurken (à ca. 5 cm), längs geviertelt	2 TL	Worcester-Sauce

Rotkohl und Fertigstellung

210 g	Zwiebel, davon 60 g halbiert, in Streifen (5 mm), und 150 g in Spalten	10 g	Speisestärke
		15 g	Wasser
		30 g	Butter, in Stücken
20 g	Öl und etwas mehr zum Braten	15 g	Balsamico, dunkel
		1 TL	Salz
100 g	Knollensellerie, in Stücken (2 cm)	50 g	Wild-Preisel- beeren
120 g	Möhren, in Stücken (2 cm)	500 g	Rotkohl, aus dem Glas



Rouladen

- 1.** Rouladen in der Mitte halbieren. Jede Roulade mit Salz und Pfeffer würzen, mit je $\frac{1}{2}$ TL Senf bestreichen und mit je einer Baconscheibe belegen. Je ein Gurkenviertel und einige Zwiebelstreifen auf die untere Hälfte der Roulade legen. Rouladen aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
- 2.** Öl, Zwiebelspalten, Sellerie und Möhren in den Mixtopf geben und **Anbraten** . In dieser Zeit Öl in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen, Rouladen von allen Seiten scharf anbraten. Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen und die Pfanne von der Hitze nehmen.
- 3.** 1 TL Senf, Tomatenmark, Lorbeerblatt, Rinderfond und Worcester-Sauce in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel vermischen und **10 Min./100°C**  **Stufe 1** kochen. Rouladen mit Bratensud zugeben, mit dem Spatel vermischen und  **Offenes Kochen/1 Std./100°C**.

Fast fertig!

Rotkohl und Fertigstellung

4. Schüssel aufsetzen, Speisestärke und Wasser einwiegen, Schüssel absetzen und Stärke glatt rühren. Rouladen aus dem Schmorsud nehmen und warm stellen. Schmorsud durch ein Sieb in eine Schüssel abseihen. Schmorflüssigkeit und angerührte Speisestärke in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** verrühren, dann **5 Min./100°C/Stufe 1** aufkochen, abschmecken und mit Rouladen warm halten.
5. Butter, Balsamico, Salz, Preiselbeeren und Rotkohl in den Mixtopf geben, **12 Min./120°C/↻/Stufe 2** kochen und abschmecken. Mini-Rouladen mit Sauce und Rotkohl z. B. zu Klößen servieren.

*Hier geht's zum Rezept
auf Cookidoo®*

