

Oma`s beste Rezepte...

Riesenroulade a`la Renate

Zutaten:

- 2 Rinderrouladen aus der Oberschale (dünn geschnitten)
- 4 Scheiben Schweinekamm (dünn geschnitten)
- 6 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
- 1 große Zwiebel
- 2 Salzgurken
- Wurzelgemüse (Möhren, Sellerie, Porree, Zwiebel)
- 150 ml Saure Sahne

Die Rinderrouladen und den Schweinekamm im [Fleischerfachgeschäft](#) sehr dünn schneiden lassen. Die Rinderrouladen mit Salz, Pfeffer und Senf würzen und darauf die Schweinekammscheiben ebenfalls gewürzt legen. Auf jede Roulade jeweils drei dünne Scheiben Speck, Zwiebelringe und Gurkenscheiben legen. Die zwei Rouladen werden zusammengerollt und jeweils mit Rouladennadeln festgesteckt. In heißem Fett gut anbraten und wenn diese gut gebräunt sind werden sie herausgenommen und warm gestellt. In der Pfanne das Wurzelgemüse anbraten und mit saurer Sahne ablöschen und danach mit heißem Wasser auffüllen. Die Rouladen wieder in die Pfanne geben und leicht köcheln lassen. Im Schnellkochtopf ca. 30 Minuten, ansonsten ca. 45 Minuten garen lassen. Danach die Rouladen aus der Soße nehmen und diese mit einem Pürierstab solange pürieren bis eine sämige Soße entsteht. Die Rouladen wieder dazu geben und warm halten.

Als Beilage empfehle ich Ihnen Thüringer Klöße und Apfelrotkohl.

Thüringer Klöße: 6 große Kartoffeln schälen und reiben. 4 kleine Kartoffeln schälen, teilen und zu einem Brei kochen, den dann gut durchrühren. Den kochenden Brei über den gesalzenen Kartoffelschab geben und kräftig durchkneten. Semmelbröckchen in die geformten Klöße geben und in kochendes Salzwasser geben. Diese müssen dann ca. 20 – 25 Minuten im heißen Wasser ziehen und nicht mehr kochen.

Gutes Gelingen beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihre Renate Eismann.

