



Polnische Rinderrouladen

4 Portionen

Zutaten

- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g Rinderfaschiertes
- 4 EL Reis
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer, 1 Ei
- 20 Blatt Weißkraut sauer eingelegt
- 4 EL Tomatenmark, Suppe
- 125 g Bauchspeck geräuchert
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Dünne Schnitzel aus der Schale schneiden – klopfen und mit Senf bestreichen von Innen ein wenig würzen und dann mit Speck und Polnischer Wurst belegen.

Gemüstreifen schön bunt verteilen und kompakt einrollen. Mit Zahnstocher fixieren.

Aus dem Wurzelgemüse dem restlichen Speck einen Schmoransatz

machen – mit Tomatenmark braun rösten – bei guter Farbe mit Rotwein 1-2 Mal ablöschen und reduzieren lassen. Mit braunem Fond aufgießen und aufkochen lassen. Etwas würzen, dann die Rouladen bedeckt ca. 1,5 h schmoren lassen. Ausstechen – Sauce passieren und abschmecken.