

Thüringer Klöße mit Rotkraut und Rinderroulade

Zutaten:

- 2 Rinderrouladen
- 2 EL Senf
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 500 g Rotkraut
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Pack. Kloßmasse halb
und halb
- 250 ml Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer



Foto: Juefrateam / Adobe Stock



Zubereitung:

Klöße aus der Kloßmasse formen und in Salzwasser gar ziehen. Rouladen mit Senf einschmieren, mit Salz und Pfeffer würzen, rollen und mit Garn fixieren. Diese in Öl anbraten, mit Rinderbrühe ablöschen und das Lorbeerblatt hinzugeben und 30-40 Minuten schmoren. Die Flüssigkeit mit einer Mehlschwitze abbinden. Zwiebelwürfel in einem Topf in Öl andünsten und das Rotkraut hinzugeben bis es gar ist.

