

Rouladen mit geschmortem Kohl und Kräuter-Salzkartoffeln

Traditionell und beliebt – Björn Freitag verrät, wie der Klassiker gelingt.



Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zwiebeln
- 1 Paprika
- 30 g Kapern
- 4 Scheiben Rinderrouladen
- Salz
- Pfeffer
- 8 Scheiben Speck
- 2 EL Butterschmalz zum Anbraten
- 3 Tomaten
- ½ Kohl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Butter zum Anbraten
- 400 ml Rotwein
- 400 ml Rinderbrühe
- 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker

- 1-2 TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 8 festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- 15 g Butter

Zubereitung:

- Eine Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Paprika entkernen und eine Hälfte in feine Streifen schneiden, die andere Paprikahälfte würfeln.
- Kapern fein hacken. Rouladen flach klopfen und abtupfen. Rouladen salzen und pfeffern, dann mit 2 Scheiben Speck, feinen Zwiebelwürfeln, gehackten Kapern und Paprikastreifen belegen (Abstand zum Rand mindestens 2 cm). Anschließend die Roulade von einer Seite aus einrollen. Das Ende mit Zahnstochern fixieren. Rouladen in einer Pfanne von allen Seiten mit Butterschmalz scharf anbraten.
- Eine Zwiebel in Ringe schneiden. Tomaten vierteln. Kohl in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch, Thymian und Rosmarin fein hacken. In einem großen Topf Zwiebelringe in Butter dünsten und mit Rotwein ablöschen. Brühe, Tomaten, Kohl, Paprikawürfel, Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, Tomatenmark, Zucker und geräuchertes Paprikapulver hinzugeben. Die Rouladen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 1 Stunde schmoren lassen.
- Kartoffeln schälen und in Salzwasser bissfest garen und abgießen. Petersilie hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln kurz darin schwenken und mit Petersilie bestreuen. Rouladen zusammen mit dem geschmorten Kohl und Kräuter-Salzkartoffeln servieren.