

Rouladen auf lombardische Art mit Kartoffelnocken

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 5 Portionen

- 5 kleine Rindsrouladen
- Jodsalz
- weißer Pfeffer
- Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL gehackte Petersilie
- 5 kleine Karotten
- 5 dünne Scheiben roher Schinken
- 3-4 EL Öl
- 1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 125 ml trockener Weißwein (ersatzweise Fleischbrühe)
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 4-5 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel
- 3 EL Schlagsahne
- 1 Prise Zucker
- evtl. frisches Basilikum
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2397 kJ
Energie (Kilokalorien):	572 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	5,8 g
Kohlenhydrate:	53 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	6,8 g
Eiweiß:	37 g
Salz:	3 g

Zubereitung

1. Für die Rouladen auf lombardische Art mit Kartoffelnocken 5 Rindsrouladen nebeneinander legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale, 1-2 durchgepreßte Knoblauchzehen und 3-4 EL Petersilie gut vermischen und auf das Fleisch streuen. 5 Karotten putzen, waschen, auf Fleischbreite schneiden und in je 1 Scheibe Schinken einrollen. Dann jeweils 1 Roulade darumwickeln und mit einer Rouladennadel feststecken. Rouladen in 3-4 EL heißem Öl von allen Seiten braun anbraten. 1 Dose Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und zusammen mit 125 ml Weißwein, Lorbeerblatt und 1/2 TL Thymian zufügen. Alles 1 1/4 - 1 1/2 Stunden schmoren. Rouladen herausnehmen und warm stellen.

2. Bratenfond mit Wasser zu 3/8 l (375 ml) aufgießen und aufkochen. 4-5 EL Mondamin Saucenbinder unter Rühren einstreuen und 1 Minute kochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, 3 EL Sahne und 1 Prise Zucker abschmecken. Nach Belieben mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Rouladen in der Sauce heiß werden lassen.

3. 625 ml kaltes Wasser in eine Schüssel gießen, etwas Pfeffer zufügen und Packungsinhalt Pfanni Teig für Klöße mit dem Schneebesen einrühren. Teig 5 Minuten quellen lassen. Aus dem Kartoffelteig mit 2 angefeuchteten Esslöffeln ca. 16 Nocken abstechen und in reichlich kochendes Salzwasser legen. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen.

4. Rouladen auf lombardische Art mit Kartoffelnocken anrichten und servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 90 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen