

## *Katos Rindsrouladen mit Rotweinsoße*



- **Rindfleischlappen** mit **Senf** beschmieren, **Speckscheiben** darauflegen und **Zwiebelringe** und **Essiggurkenstreifen** einrollen.
- Beim Einrollen darauf achten, dass links und rechts am Rand das Rindfleisch umgefaltet wird, damit das Gut nicht herausfällt.
- Mit jeweils zwei **Zahnstocher** die Rouladen zusammenheften.
- Rouladen in **Olivenöl** scharf anbraten, **Zwiebel** und **Knoblauch** dazugeben und anschließend mit einem kräftigen Schluck **Rotwein** ablöschen.
- Evtl. **Bratensoße** einrühren
- Deckel auf die Pfanne legen und 45 min schmoren lassen. Anschließend umdrehen und nochmals 45 min. weiterschmoren lassen.
- Dazu kann man **Rotkraut** mit **Apfelschnitzen** servieren.