

# FRÄNKISCHE TAPAS



## Fränkische Rouladen mit Blaukraut und Klößen

### Zutaten:

4 Rinderrouladen  
4 Karotten  
100g Grüner Speck  
6 Essiggurken  
2 Zwiebeln  
Senf mittelscharf  
4 Stücke Sellerie  
1 Bund Frische Petersilie  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Rouladen waschen und trocken tupfen. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jetzt auf einer Seite komplett und dünn mit Senf bestreichen. Die Petersilie klein schneiden und auf den Senf verteilen. Karotten, Gurken und Speck in Stifte schneiden und auf einem Ende der Roulade geben.

Die Roulade mit der Füllung vorsichtig und fest zusammenrollen. Anschließend mit einem weißen Bindfaden gut umwickeln.

In einer Pfanne von allen Seiten kräftig anbraten. Rouladen mit Wurzelgemüse in einem geschlossenen Bräter geben. Mit Brühe aufgießen, bis die Rouladen halb darin liegen. Bei 180°C für 1,5 Stunden in den Ofen braten und alle 30 Minuten die Rouladen wenden.

Danach die Soße abseien und mit Mehl oder Speisestärke leicht andicken. Soße mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Sahne abschmecken.

Dazu gibt es Klöße und Blaukraut.