

ICH KOCHTE

NICHT FÜR JEDE*N,
ABER FÜR VIELFALT!

SELBSTBEWUSST
SEIN



Deutschland

Zubereitungszeit: 2,5 Std. | Level: Mittel

Rinderrouladen mit Rotkohl & Kartoffelklößen



Zutaten (4 Personen)

Rinderrouladen:

800 g Rinderrouladen
(4 Scheiben je 200 g)
4 EL Senf
8 Scheiben Speck
2 Zwiebeln
4 Gewürzgurken
500 ml Rinderbrühe
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Paprika

Kartoffelklöße:

1 kg Kartoffeln
100 g Kartoffelmehl
1 Ei
Salz

Zubereitung

- Rouladen mit Senf bestreichen, Speck, Zwiebelstreifen und Gurken darauflegen, aufrollen und fixieren.
- In Butterschmalz rundherum anbraten, herausnehmen.
- Zwiebeln anbraten, mit Brühe ablöschen, Rouladen zurückgeben, 90 Minuten schmoren.
- Den Rouladen Fond/Sauce sieben und ggf. mit Stärke leicht abbinden.
- Kartoffeln kochen, zerstampfen, mit Mehl, Ei und Salz zu Teig verarbeiten. Klöße formen, 20 Min. in siedendem Wasser garen.

Tipp: Klöße gelingen besonders gut, wenn die Kartoffeln noch warm verarbeitet werden. Dazu Rotkohl servieren.

Guten Appetit
wünscht
Ihr Klüh Catering-Team

 charta
der
vielfalt

Für Diversity in der Arbeitswelt

UNTERZEICHNET



WIR RICHTEN GUTES AN. MIT KOPF UND HERZ.

Klüh
CATERING