

Chicorée-Rouladen

Ich wollte es mir einfach machen, das gebe ich gerne zu, und beim Discounter fertige Rouladen kaufen. Das tat ich auch. Nur musste ich zuhause feststellen, dass die Packung mit den Rinder-Rouladen keine fertig hergestellten Rouladen enthielt, sondern nur das dünne Rouladenfleisch zum Zubereiten von Rouladen.

Da muss ich doch meinen Discounter völlig unterstützen und sagen, ja, das ist richtig so. Keine fertig hergestellten Rouladen anbieten. Sondern eben nur das Rouladenfleisch im Kühlregal. Und zuhause muss man mit Senf, Speck, Gewürzgurke usw. seine eigenen, frisch zubereiteten Rouladen herstellen. Prima. Weiter so!

Da ich aber nun, da ich nur das Rouladenfleisch hatte, die restlichen Zutaten nicht vorrätig hatte, habe ich kurz umdisponiert und die Beilage für die Füllung verwendet.

Eigentlich wollte ich die Chicorée neben den Rouladen in der Pfanne mit Deckel dünsten und durchgaren. Nun nehme ich sie eben einfach als Füllung und wickle sie in das gewürzte Rouladenfleisch.

Es ergibt sich eine interessante Variante einer Roulade, die auch gut schmeckt.

Das Rotwein-Sößchen, in dem ich die Rouladen gare, binde ich noch mit etwas Mehl ab, damit die Sauce sämiger wird.

[amd-zlrecipe-recipe:962]