



www.hermanns-feine-kost.de
@hermannsfeinekost

www.koeln-weiden.wajos.de
@wajoskoeln

Wajos Partner – Rhein Center Köln Weiden - Aachener Str. 1253 – 50858 Köln

Kürbisrouladen mit Orangen Telicherry Senf und Provence Blend

Zutaten:

4 Rinder Rouladen
8 TL Orangen Senf
8 dünne Scheiben Schinken
1 Zwiebel
½ Hokaido Kürbis
2 TL Provence Blend
3 EL Rapsöl
1 EL Weizen Mehl Typ 405
Knoblauch
200 ml Weißwein
0,4 L Rinderbrühe

Zubereitung:

Rouladen mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Senf bestreichen und mit dünnen Scheiben Schinken belegen. 1/2 Zwiebel in Streifen schneiden und darauf verteilen. Kürbis halbieren, Kerne, Fasern und Schale entfernen. Ein Stück Kürbis in dünne Scheiben schneiden. Auf das breitere Ende der Rouladen legen. Kräuter darüber streuen. Die Seiten vom Fleisch über die Füllung legen, zum schmalen Ende hin fest aufrollen und mit Garn umwickeln. Rouladen in Mehl wenden. In 2 EL Öl ringsum bräunen. Kurz aus dem Topf nehmen. 1/2 Zwiebel und Knoblauch würfeln. Die Hälfte davon anschmoren. 1 TL Mehl darüber streuen, kurz anschwitzen und Wein angießen. Rouladen zufügen. Einen Deckel auflegen. Auf mittlerer Stufe 60 Minuten schmoren. Nach und nach Brühe angießen. Restlichen Kürbis in Spalten schneiden. 15 Minuten vor Ende der Garzeit in 1 EL Öl anbraten. Restliche Zwiebeln und Knoblauch zufügen. Kürbis mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen. Rouladen mit Kürbis auf Tellern anrichten. Soße pürieren und dazu servieren.

Dazu serviert Ingwer Karotten Kürbis.

Zubereitung: Ingwer Karotten Dip mit ein wenig lauwarmen Wasser aufquellen lassen. Ein wenig Albaöl unterrühren. Kürbis in Spalten schneiden und mit dem Ingwer Karotten Dip einreiben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.

Lasst es Euch schmecken.

Euer Hermann und das Wajos Team Rhein Center Köln Weiden.