



**Kochen
mit Globus**



Schwenker Roulade
in Rotweinsud mit
Butterkartoffeln und Brokkoli




Zutaten:

4 Schwenker Steak
(Stück ca. 200 g)
400 g Frühstücksbacon
200 g Essiggurke
100 g groben Senf
300 g Zwiebeln

600 g Kartoffeln
500 g Brokkoli (optional TK)
300 ml Rotwein
200 g Butter
Salz, Pfeffer, etwas Muskat
etwas Öl, Mondamin

*Dazu passt:
ein trockener Rotwein*

 4 Personen

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Die Essiggurken je nach Größe vierteln oder achteln.
Die Schwenker Steaks mit einem Kotelettklopfers vorsichtig plattieren,
mit Senf bestreichen und den Bacon darauf legen.
Die Zwiebelstreifen und die Essiggurken ebenfalls darauf verteilen.
Vorsichtig zusammenrollen und das Ende mit einem Zahnstocher fixieren.
Die Rouladen in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten,
anschließend in eine Auflaufform geben und mit dem Rotwein begießen.
Im Backofen bei ca. 160 °C Umluft für ca. 30 Minuten garen.
Währenddessen die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen.
Den Brokkoli in einem Topf garen bzw. erwärmen. Die Rouladen aus dem Sud
nehmen, die Rotweinsauce mit etwas Mondamin andicken und abschmecken.
Etwas Butter vorsichtig erwärmen mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.
Beim Anrichten über den Brokkoli geben.

