

Spanische Roulade nach Tim Mälzer

Skat-Abend am 18.03.2005 bei mir

ZUTATEN für 6 Personen

3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 rote Paprikaschote (à 175 g)
50 g grüne Oliven ohne Stein
30 g Mandeln, klein gehackt
6 Rinderrouladen (à 225 g)
schwarzer Pfeffer
Mehl
2 EL Öl
1 Dose Pizzatomaten (425 EW)
200 ml trockener Sherry (FINO)



ZUBEREITUNG

Die Paprika vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Oliven und Mandeln getrennt hacken und mit den Paprikawürfeln mischen. Das Rouladenfleisch auf die Arbeitsfläche geben, pfeffern und die Olivenmischung darauf verteilen. Dann die Rouladen aufrollen und mit Zahnstochern feststecken, danach in Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Rouladen darin rundherum anbraten und dann herausnehmen.

Zwiebeln fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und eine Minute anschwitzen. Rouladen, Tomaten und Sherry dazugeben und aufkochen lassen. Alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 1 Stunde und 20 Minuten schmoren, die Rouladen ab und zu wenden. Am Ende der Garzeit die Rouladen herausnehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu gab es den Süßkartoffel-Püree