

Vogel's Rezeptbox

Rouladen mit Kürbis-Frischkäsefüllung



Zubereitung:

- Rouladen auf einem Arbeitsbrett ausbreiten und trocken tupfen. Salzen und pfeffern.
- Basilikum fein hacken und mit dem Frischkäse verrühren. Kürbis abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, und 300 g in kleine Würfelchen schneiden. Rouladen mit dem Frischkäse bestreichen, Kürbiswürfel darauf verteilen. Die Fleischscheiben fest aufrollen und mit Holzspießchen o.ä. feststecken.
- Rouladen in heißem Öl rundum anbraten, damit sie schön braun werden. Weißwein, Kürbisflüssigkeit und 125 ml Wasser angießen. Im zugedeckten Topf bei schwacher Hitze ca. 60 Minuten schmoren lassen.
- Anschließend die Rouladen heraus nehmen, Schmorflüssigkeit aufkochen lassen. Bratensoßenpulver einrühren und alles 1-2 Minuten köcheln lassen. Dann die Pfefferkörner und die restlichen Kürbiswürfel unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten (4 Portionen):

- 4 Schweine- oder Rinderrouladen
Salz, Pfeffer
- ca. 15 Basilikumblätter
- 100 g Frischkäse mit Kräutern
- 400 g eingelegter Kürbis (im Glas)
- 3-4 EL Pflanzenöl
- 200 ml Weißwein
- 125 ml Kürbisflüssigkeit
- 2-5 EL Bratensoßenpulver
- 2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner