



zutaten für 4 Personen

4 Rindsrouladen à 200g	ca. 100 g Butter, im kleinen Topf leicht anbräunen (Vorsicht: nicht anbrennen lassen!)	1 TL fein gehackte Zwiebel
Pfeffer und Salz		1 EL Kräuteressig
Zwiebel	1 TL Semmelmehl	Prise Salz
Gewürzgurke	600 g Kartoffeln (am besten die Sorte Prinzess von Hofladen Herbort aus Reiffenhausen)	1/2 TL Pfeffer
gewürfelter Bauchspeck	1 TL gehackte Petersilie	1 EL gehackter Dill
Senf	1 Kopfsalat, waschen und zerteilen	1 EL Zucker (nach Geschmack)
Schweineschmalz		150 g Sahne
1 Blumenkohl		
1 Würfel Zucker		

Rindsroulade mit Butterblumenkohl, Petersilienkartoffeln und grünem Salat

zubereitung

Die Rouladen ausbreiten, mit Pfeffer und Salz würzen, an einem Ende eine Scheibe Zwiebel, eine Scheibe Gewürzgurke, einen Teelöffel Würfel vom Bauchspeck und einen halben Teelöffel Senf zu einem Haufen aufstapeln.

Die Roulade um diese Füllung aufrollen und mit einer Rouladennadel feststecken. Wenn alle vier Rouladen gewickelt sind, wird Schweineschmalz in einem Bratentopf erhitzt und das Fleisch von allen Seiten scharf angebraten. Sind alle Seiten schön braun, wird gut ein Viertel Liter Wasser zugegeben und das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden gegart. Zum Schluss die Rouladen aus dem Fond nehmen und mit angerührtem Mehl bis zur gewünschten Konsistenz andicken.

Die festkochenden Kartoffeln werden geschält und im Salzwasser ca. 20 Min. gekocht (bis sie weich sind), nach dem Abschütten des Kochwassers mit gehackter Petersilie anrichten. Der Blumenkohl wird in ca. vier Rosen geteilt und in Salzwasser mit einem Stück Würfelzucker ca. 10 Min. weich gekocht (oder bissfest, wenn einem das lieber ist), aus dem Wasser genommen und mit Semmelbröseln und gebräunter Butter übergossen.

Eine Salatsoße aus den Zutaten rühren und abschmecken, den gewaschenen und abgetropften Salat zerteilen und intensiv mit der Soße vermengen.

Guten Appetit und viel Vergnügen beim Nachkochen!



Gasthaus Wollenweber

Das Gasthaus Wollenweber in Lichtenhagen kann auf eine lange Geschichte zurückblicken: Um 1860 wurde das Fachwerkhaus bereits als Gaststätte errichtet. Nicht nur das ursprüngliche Kalksteinpflaster im Innenhof, die alten Linden vor dem Haus und die nach wie vor gepflegte Kombination aus Gastronomie und eigener Landwirtschaft stehen für gelebte Tradition – sondern vor allem die Küche.

Die Familie Wollenweber kocht nach traditionellen deutschen Familienrezepten. Weithin bekannt ist die Spezialität des Hauses, die gebratenen Schweinerippchen, es bietet aber auch andere Gerichte nach Mutters Art. Ob gesundes Frühstück, deftiges Mittagessen oder die Kaffeetafel mit selbstgebackenem Kuchen: Auch jenseits der Öffnungszeiten offeriert das Gasthaus auf Voranmeldung regionale Gaumenfreuden zu allen erdenklichen Anlässen.

Und am schönsten ist es, wenn man die Einkehr mit einem Ausflug in die malerische Umgebung Lichtenhagens kombiniert ...



Dr. Annette Wollenweber

Gasthaus Wollenweber
Mahlmannstraße 13
37133 Friedland-Lichtenhagen
Tel. 05592-427
w-wollenweber@t-online.de
www.gasthaus-wollenweber.de

Öffnungszeiten:
Sonntags 10 Uhr 30 bis ca. 20 Uhr
Alle weiteren Öffnungszeiten nach
Anfrage/Absprache