

Rezeptvorschlag: November 2010

Rouladen „1001 Nacht“

Rouladen wie aus tausendundeiner Nacht: süß, würzig und verführerisch. So schmecken Rouladen auch Kindern, und für Kinder wurde dieses Rezept einst erfunden. Seine harmonische Würze erhält es durch die Gewürzkomposition „1001 Nacht“ von DWP.

Zutaten für 2-3 Personen:

4 dünn geschnittene Kalbsrouladen, alternativ Putenrouladen
1 Banane*
8 Scheiben Schinkenspeck
4 Scheiben Emmentaler Käse in Streifen
Gewürzmischung „1001 Nacht“ von DWP*
Salz
Butter
1 Becher Sahne
Butter-Mehlkloß oder Mondamin
1-2 Mandarinen oder Mandarinstücke aus der Dose
1 große Tasse Hom Mali Reis*



*in unserem Weltladen erhältlich

Zubereitung:

Die Rouladen werden nacheinander auf ein Brett gelegt, mit der Gewürzmischung „1001 Nacht“ aus der Mühle bestäubt, sowie leicht gesalzen. Dann mit je zwei Scheiben Schinkenspeck, Käsestreifen und je einer Viertel Banane (erst quer, dann längs halbiert) aufgerollt. Auch die Außenseite mit „1001 Nacht“ bestreut, und gegebenenfalls zusammengebunden.

Nun werden sie in heißer Butter rundherum angebraten, mit Wasser aufgegossen, und der Saft einer Mandarine hinzugefügt. Alternativ können auch Mandarinspalten aus der Dose hinzugefügt werden, denn diese sind gehäutet. Es wird allerdings dadurch etwas süßer.

Nach einer guten Stunde wird der Hom Mali Reis 1:2 mit Salzwasser aufgesetzt und der Topf ins warme Bett gebracht, nachdem der Reis ein Mal kräftig gekocht hat.

Nach 90 Minuten wird Sahne in die Soße gegossen, mit Salz, „1001 Nacht“ und Mandarinsaft abgeschmeckt, und die Soße leicht gebunden. Dazu Hom Mali Reis, der mit Mandelblättchen und Mandarinspalten verfeinert werden kann. Als Gemüse passen Buttermöhren oder Erbsen hervorragend.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!