Rinderrouladen

Menge	Zutat	Zubereitung
4 Sch. etwas je 1 TL 4 Sch. 2 1	Rouladen Salz, Pfeffer scharfen Senf Speck saure Gurken Zwiebel	flach auslegen, mit würzen und mit bestreichen und mit belegen. (Pro Roulade eine) und in sehr feine Streifen schneiden und auf das Fleisch legen. Die Rouladen fest aufwickeln und mit Spießen oder Küchengarn verschließen.
<u>Zum Schmoren:</u> 2 EL	Öl	im Bräter oder DDT erhitzen, die Rouladen kräftig von allen Seiten anbraten.
1 $\frac{1}{2}$ Liter	Zwiebel Brühe	sehr fein schneiden und zugeben. aufgießen und 90 Minuten schmoren lassen. (DDT 40 Min.)
etwas 2 TL	Soßenbinder Creme fraiche	Am Ende der Garzeit Rouladen aus der Soße nehmen, warmstellen. Soße mit abbinden und mit verfeinern. Rouladen wieder in die Soße legen - warmhalten und servieren.

Spätzle

Menge	Zutat	Zubereitung
300 g $\frac{1}{2}$ TL 3 130 ml	Mehl Salz Eier Wasser	Alle Zutaten mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 Min. ruhen lassen. Nochmals mit einem Kochlöffel aufschlagen.
2 Liter 1 TL	Wasser Salz	mit aufkochen lassen. Den Spätzleteig portionsweise in das kochende Wasser hobeln. Spätzle aufkochen lassen, abschöpfen, abschrecken in eine feuerfeste Form geben.
2 EL	Butter	darüber geben und Spätzle warm stellen.

Blaukraut

Menge	Zutat	Zubereitung
1 200 g 2 EL $\frac{1}{2}$ Kopf	Zwiebel Speck Öl Blaukraut	sehr fein würfeln, würfeln und mit den Zwiebeln in anbraten. in Streifen hobeln und zur Zwiebel-Speck-Mischung geben, kurz anbraten.
$\frac{1}{2}$ Liter 1 EL 1 EL etwas 2-3 EL 3 nach Bed.	Wasser Zucker Brühe Pfeffer Essig Nelken ganz Salz	aufgießen und mit abschmecken. Das Kraut ca. 30 min. köcheln lassen. Nochmals abschmecken.