



## Schmorrrouladen

vom Obwaldner Weiderind auf Federkohl



2 Portionen

### ZUTATEN

2 Saftplätzli gross à 350g/400g  
Wir haben unsere von der Flachen Nuss des Obwaldner Weiderindes geschnitten. Dieses Fleischstück eignet sich besonders gut für grosse Plätzli, da es sich, wie in diesem Fall, auch gut doppelt schneiden lässt wie z.B. für Cordon-Bleu. Ausserdem zieht es sich beim Schmoren nicht zu fest zusammen was auch geringen Schmorverlust bedeutet.

100 g Essiggurke  
100 g Zwiebel  
50 g Spickspeck  
50 g Senf  
200 ml Rotwein kräftig  
200 ml Rindsbouillon  
100 ml Bratenjus  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Rosenscharf, Kümmelkörner, Bratfett

200 g Federkohl gezupft  
50 g Zwiebeln Rot  
20 g Knoblauch  
Salz, Pfeffer, Muskat, Ahornsirup,  
Butter, Senfkörner

### ZUBEREITUNG

Eure Fleischplätzli flach und gross klopfen, am besten legt ihr es zwischen zwei angefeuchtete Folien damit es sich schön ausbreitet beim Klopfen. Dick mit Senf bestreichen und würzen. Zwiebel, Essiggurke und Speck in Streifen schneiden und mittig verteilen.

Plätzli links und rechts "zuklappen" und eng aufrollen, mit zwei Zahnstochern oder einer Rouladennadel befestigen.

Scharf anbraten und eure Flüssigkeiten zugeben

Abdecken und gute 2 Stunden geschlossen schmoren lassen.

Zahnstocher entfernen, Sauce leicht andicken oder einköcheln und aufgeschnitten servieren.

*En Guetä!*



Folgen Sie uns auf Instagram  
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)