



## *La braciola napoletana*

Diese Rouladen in Tomatensoße sind ein typisches Sonntagsessen in Neapel. Sie haben eine Füllung aus Petersilie, Parmesan, Rosinen und Pinienkernen. Mit der Soße werden Makkaroni angerichtet.

Zubereitungszeit: etwa 90 Minuten

### **Die Zutaten für 4 reichliche Portionen**

**4 Rindsrouladen**

**2 Knoblauchzehen**

**50 g Rosinen**

**100 gr. Parmesan**

**50 g Pinienkerne**

**1 EL Olivenöl**

**1 Bund glatte Petersilie**

**1 Bund Basilikum**

**500 g passierte Tomaten (aus der Dose)**

**200 ml Brandy (alternativ Whiskey)**

**400 g Makkaroni oder Papardelle**

**Salz, Pfeffer, Zucker**

**Zahnstocher**

## **ZUBEREITUNG**

Für die Füllung die Petersilie und Basilikum grob hacken und den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehen fein hacken. Die Rindsrouladen auf einem großen Stück Alufolie auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Parmesanspäne, gehackte Petersilie, Basilikum, Knoblauch, Rosinen und Pinienkerne gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Anschließend die Roulade vorsichtig von unten nach oben einrollen, so dass sie gut verschlossen sind. Mit Zahnstochern fixieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen in die Pfanne geben und scharf anbraten. Knoblauch schälen und halbieren und mit in die Pfanne geben. Das Fleisch zwischenzeitlich wenden, damit es von allen Seiten gleichmäßig gebraten wird. Den Brandy hinzugeben und das Fleisch kurz flambieren. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Soße bei kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen. Rouladen aus der Sauce herausnehmen.

Die Nudeln kochen und kurz in die Sauce geben. Nudeln mit der Sauce auf den Tellern anrichten. Die Rouladen auf die Nudeln geben. Mit etwas Basilikum und Parmesan garnieren.

*Buon Appetito!*