

RINDERROULADEN



Zutaten (für 4 Personen)

4 Rinderrouladen aus der Oberschale
8 Scheiben geräucherter Speck
400 ml Rinderfond, 125 ml Rotwein
100 g Gewürzgurken
20 g Tomatenmark
2 EL Pflanzenöl, 1 EL mittelscharfer Senf
1 Stück Staudensellerie, 1 Stück Lauch
1 kleine Karotte, 1 kleine Petersilienwurzel
1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe



Zubereitung:

Die Rouladen einzeln zwischen Klarsichtfolie flach klopfen, dann auf einer Arbeitsfläche nebeneinander legen, salzen und pfeffern und eine Seite mit Senf bestreichen. Die Gewürzgurken längs in etwa 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Rouladen mit je 2 Scheiben Speck, Gurkenstreifen und Zwiebelscheiben belegen. Die Rouladen an den Seiten einschlagen und von der schmalen Seite her aufrollen, anschließend mit Küchengarn zusammenbinden. Karotte, Petersilienwurzel und Knoblauch schälen, Sellerie und Lauch putzen, alles klein würfeln.

In einem Schmortopf das Öl erhitzen und die Rouladen darin rundherum anbraten, dann aus dem Topf nehmen. Das klein gewürfelte Gemüse in den Topf geben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Fond zugießen, die Rouladen wieder einlegen und bei geringer Hitze zugedeckt 45–60 Minuten köcheln lassen.

Nach dem Ende der Garzeit das Fleisch wieder herausnehmen und warm halten. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb passieren, etwas einkochen lassen. Die Rouladen wieder einlegen bzw. mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen gut Beilagen wie Kartoffeln oder Spätzle.