

Rinderrouladen.

 **30 Min.**  **120 Min.**  **mittel**
Arbeitszeit Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Rinderroulade(n) (je ca.
180 g)

etwas Salz und Pfeffer

Gewürzgurke(n)

kleine Zwiebel(n) oder
Schalotte(n)

TL Senf

Scheiben Bauchspeck oder
Bacon

TL Butterschmalz

ml Rotwein

ml Rinderbrühe (z.B.
Naturgut)

Lorbeerblatt(/-blätter)

TL Mehl

Zubereitung:

1 Rindfleisch plattieren. Dafür die Scheiben zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und z.B. mit einem Topfboden gleichmäßig dünn klopfen.

Tipp: Wer mag, kann die Rouladen auch aus Schweinefleisch zubereiten, die Schmorzeit verkürzt sich dann um ca. die Hälfte.

2 Fleisch auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Arbeitsfläche legen.

3 Gewürzgurken trocken tupfen und fein würfeln.

Tipp: Wer es so lieber mag, kann auch eine ganze Gurke in der Mitte einrollen.

4 Zwiebeln schälen und sehr klein schneiden.

5 Die Oberseiten der Rinderrouladen mit Senf bestreichen, mit jeweils 2 Scheiben Speck belegen und gleichmäßig mit den Gurken- und Zwiebelwürfeln bestreuen.

Tipp: Einen Rand von ca. 2 cm frei lassen.

6 Rouladen seitlich einklappen, fest aufrollen und mit Rouladennadeln oder Zahnstochern aus Holz feststecken.

7 Butterschmalz in einem Topf schmelzen lassen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten.

8 Mit Rotwein und Rinderbrühe ablöschen, Lorbeerblätter hinzufügen und alles einmal aufkochen. Deckel aufsetzen und die Rouladen bei wenig Hitze ca. 1,5 Std. schmoren. Ggf. zwischendurch noch etwas Brühe oder Wasser hinzufügen.

Rinderrouladen.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 9 Fertig gegarte Rouladen aus dem Topf nehmen und die Rouladennadeln entfernen.
- 10 Mehl in wenig Wasser auflösen, in die Soße rühren und alles einmal aufkochen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Lorbeerblätter entfernen.
- 11 Rouladen in der Soße wenden und auf Tellern anrichten.

Tipp: Dazu passen Rotkraut und Kartoffelbrei.