



Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Rinderrouladen

Rinderrouladen

4 Scheiben Speck

4 Gewürzgurken

6 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

Prise(n) Salz, Pfeffer

1 große Zwiebel, gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

500 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

250 ml Rotwein

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

2 Esslöffel Mehl

4 Rinderrouladen

Rinderrouladen

1.

Jede Roulade leicht klopfen, um sie etwas dünner zu machen. Dafür kannst du ein Fleischklopfer nehmen. Die

Rouladen mit 1-2 TL Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Scheibe Speck und einer in Scheiben geschnittenen Gewürzgurke belegen. Die Rouladen fest aufrollen und mit Zahnstochern fixieren, damit sie ihre Form behalten.

In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten, bis sie braun sind. Danach die Rouladen herausnehmen und beiseitestellen.

Die gehackte Zwiebel im gleichen Topf anbraten, bis sie goldbraun wird. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Rinderfond, Lorbeerblätter und Nelken hinzufügen. Die Rouladen wieder in den Bräter geben.

Den Topf abdecken und die Rouladen bei niedriger Hitze für ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Gelegentlich umrühren, um sicherzustellen, dass nichts anbrennt und die Rouladen gleichmäßig auf jeder Seite durch sind.

Außerdem:

1.

Wenn du die Sauce binden möchtest, kannst du nach dem Schmoren etwas Mehl in Wasser auflösen und in die Sauce einrühren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Lass die Sauce kurz aufkochen, damit die Sauce dickflüssiger wird.

Die Rouladen aus dem Bräter nehmen, die Zahnstocher entfernen, und die Sauce durch ein Sieb passieren, um Lorbeerblätter und Nelken zu entfernen. Ggf. mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Die Rouladen mit Sauce können mit Beilagen wie Kartoffelpüree, Rotkohl oder Gemüse serviert werden.