

KLASSISCHE RINDERROULADEN

PERSONEN
2
MINUTEN
180

ZUTATEN

6 Zwiebeln
2 Karotten
250 g Knollensellerie
2 EL Butter
4 Gewürzgurken
4 Rinderrouladen (à 180 g)
Salz
Pfeffer
4 EL mittelscharfer Senf
8 Scheiben (à 15 g)
geräucherter Bauchspeck
4 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Weizenmehl
200 ml trockener Rotwein
250 ml Fleischbrühe

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen. 4 Zwiebeln, Karotten und Sellerie grob würfeln. Übrige Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten hellbraun braten. Währenddessen Gurken längs vierteln.

Rouladen von jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Die unteren zwei Drittel der Rouladen mit je 1 EL Senf bestreichen. Je 2 Scheiben Speck und 4 Gurkenviertel darauflegen. Zwiebelstreifen auf den Rouladen verteilen. Fleisch seitlich etwas über die Füllung klappen und dann jeweils von der unteren Seite fest aufrollen. Rouladen mit je zwei Zahnstochern fixieren.

Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Rouladen darin bei hoher Hitze rundherum ca. 5 Minuten dunkelbraun anbraten. Rouladen herausnehmen.

Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel mit 1 TL Salz in den Bräter geben und darin bei hoher Hitze ca. 10 Minuten braten. Tomatenmark zufügen und unter Rühren ca. 2 Minuten anrösten. Mehl darüberstäuben und ca. ½ Minute mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz mit einem Holzlöffel lösen. Wein auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann Fleischbrühe angießen und aufkochen lassen. Rouladen daraufsetzen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden schmoren.

Rouladen aus dem Bräter nehmen. Erst die Flüssigkeit aus dem Bräter durch ein feines Sieb gießen, dann das weiche Gemüse mit einer Kelle durch die Maschen streichen. Sauce ohne Deckel auf die gewünschte Konsistenz einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen zurück in die Sauce setzen und darin erneut erhitzen. Rouladen samt Sauce servieren.



TIPP

Wer die Rouladen gern etwas üppiger mag, kann sie zusätzlich mit Karotten- und Selleriestreifen füllen.

WICHTIG!

- ▶ Beim Belegen der Rouladen an den Rändern etwas Platz lassen, damit die Füllung bleibt, wo sie hingehört.
- ▶ Unbedingt (wirklich UNBEDINGT!) das weiche Gemüse sorgfältig durch ein Sieb streichen. Nur so wird die Sauce schön sämig und aromatisch.



► **DAZU SCHMECKEN:** Salzkartoffeln, S. 110 | Kartoffelpüree, S. 118 | Rotkohl, S. 134 | Kartoffelklöße, S. 136