

Rinderrouladen

4 Rouladen, 3 Zwiebeln, 3 Gewürzgurken, 2 EL Senf, 1 Stück Knollensellerie, 1 Möhre, ¼ Stange Lauch, ¼ Flasche Rotwein, ¼ L Rinderfond, ½ TL Speisestärke, etwas Gurkenwasser, etwas Öl

Zeitbedarf: 1 Stunde Vorbereitung, 2 Stunden Garzeit

Rouladen waschen und abtupfen dann mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Mittig auf jede Roulade ca. ½ Zwiebel und ½ Gurke, ggf. 1 ½ Scheiben Bacon verteilen.

Beide Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit Garn verschnüren oder mit Rouladennadeln feststecken.

Öl in Pfanne erhitzen, dann Rouladen von allen Seiten scharf anbraten, dann in den Schmortopf umfüllen.

Sellerie, restliche Zwiebeln, Lauch und Möhren klein würfeln und ebenfalls in der Pfanne anbraten, mit etwas Rotwein ablöschen, Flüssigkeit verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis der ¼ Flasche Rotwein aufgebraucht ist.

Dann mit Rinderfond, Salz, Pfeffer und etwas Gurkensud auffüllen und in den Schmortopf geben.

Ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme (oder 160° im Ofen) schmoren lassen. Ab und zu etwas Flüssigkeit hinzugießen.

Am Ende die Soße durch ein Sieb passieren, aufkochen, ca. 1 EL Senf und etwas Wasser und die Speisestärke hinzugeben, abschmecken.