

Rinder-Rouladen

Für 6 Rouladen

6 Scheiben Rouladen	Salz, Pfeffer	6 EL mittelscharfer Senf
12 Scheiben durchw. Speck	3 Schalotten	3 Gewürzgurken
Butterschmalz	1 Stück Sellerie	3 Möhren
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	2 EL Tomatenmark	200-250 ml Rotwein
1,5 l Fleischbrühe	4 Lorbeerblätter	

Rouladenfleisch ausbreiten und von beiden Seiten pfeffern und salzen.

Von einer Seite mit Senf bestreichen. 2 Scheiben Speck auf jede Roulade legen.

Schalotten schälen. Gewürzgurken und Schalotten in feine Stücke schneiden und jeweils auf dem oberen Drittel der Rouladen verteilen. Rouladen zusammenrollen und mit den Rouladenringen oder einem anderen Hilfsmittel fixieren. Rouladen in einem Bräter kräftig von allen Seiten in Butterschmalz anbraten.

Sellerie und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch grob zerteilen. Rouladen aus dem Topf herausnehmen und beiseitestellen.

Erneut Butterschmalz in den Topf geben. Suppengemüse darin anbraten.

Tomatenmark hinzugeben und umrühren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Rouladen in den Sud legen und mit Fleischbrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden schmoren lassen.

Rouladen herausnehmen und Ringe entfernen. Sud für die Soße zur gewünschten Konsistenz einreduzieren und Lorbeerblätter entfernen.

Justina serviert zu den Rouladen gerne selbstgemachte Serviettenknödel.

Justina Weirich am 27. Januar 2020