



## rinderrouladen

Für 4 Personen

### **zutaten**

4 Rinderrouladen  
4 TL Mittelscharfer Senf  
Salz, Pfeffer  
12 Scheiben Bacon  
8 Cornichons  
5 EL Öl  
100 g Karotten  
100 g Knollensellerie  
80 g Lauch  
150 g Zwiebeln  
1 EL Tomatenmark  
150 ml Rotwein  
400 ml Wasser  
2 Lorbeerblätter  
1 Stiel Thymian  
1 EL Speisestärke



### **zubereitung**

Die Rouladen zwischen Klarsichtfolie flachklopfen, mit je 1 TL Senf bestreichen, salzen, pfeffern. Je 3 Scheiben Bacon und 2 längs geviertelte Cornichons auf dem unteren Teil verteilen. 2 Zwiebeln in feine Ringe schneiden und ebenfalls auf darauf geben.

Rouladen von der dicken Seite her zusammenrollen. Dabei den Rand „umschlagen“, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Mit Rouladennadeln, Zahnstochern oder Küchengarn fixieren.

In 3 EL Öl von allen Seiten anbräunen, herausnehmen.

Karotten, Knollensellerie, und Lauch grob, die restlichen Zwiebeln fein würfeln und in 2 EL Öl anschwitzen, zugeben und mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen, Rouladen einlegen, mit Wasser aufgießen. Lorbeerblätter und Thymian zugeben.

Im geschlossenen Topf bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) ca. 1,5 Stunden schmoren.

Rouladen herausnehmen und in Alufolie wickeln. Karotten und Sellerie aus der Sauce nehmen, den Rest durch ein Sieb streichen, Zum andicken Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Sauce rühren und aufkochen. Rouladen wieder einlegen und 8-10 erwärmen.