



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.