

## Rouladen mit Altbier und Mett

### Für 4 Rouladen:

4 Rouladen	Salz	Pfeffer
Paprikapulver	4 EL körniger Altbiersenf	12 Scheiben Pancetta
4 Zwiebeln	4 Gewürzgurken	200 g Schweinemett
Rapsöl	Rinderknochen	2 Möhren
2 Knoblauchzehen	2 Stangen Lauch	1 EL Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ l Altbier	300 ml Bratenfond	$\frac{1}{2}$ l Sahne

Rouladenfleisch ausbreiten, abtupfen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Hälfte jeder Roulade mit Senf bestreichen und pro Hälfte 3 Scheiben Speck verteilen.

Eine Zwiebel schälen und ebenso wie die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Beides auf den Rouladen-Hälften verteilen.

Aus dem Mett 4 längliche Portionen formen. Das Mett auf die Rouladen verteilen und fest einrollen und mit Rouladen-Nadeln verschließen.

In einem Bräter die Knochen in Butterschmalz anbraten bis sie gebräunt sind, danach aus dem Topf herausnehmen und beiseitestellen, damit sie nicht verbrennen. Die restlichen Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls anbraten.

Möhren und Knoblauch schälen und ebenso wie den Lauch in grobe Stücke schneiden. Geschnittenes Gemüse zu den Zwiebeln geben und anrösten.

Rouladen und die Knochen in den Bräter legen. Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend Tomatenmark hinzugeben und den Sud des gerösteten Gemüses mit Altbier ablöschen, einkochen lassen. Bratenfond hinzufügen.

Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 1,5-2 Stunden schmoren lassen, bis die Rouladen gar sind. Bei Bedarf mit Wasser auffüllen.

Rouladen aus dem Bräter nehmen, Sud durch ein Sieb passieren. Sahne hinzugeben und einreduzieren.

Rouladennadeln entfernen und die Rouladen mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl servieren.

Familie Panitz am 27. Januar 2020