

Rouladen-Schichtbraten

6 Rouladen, (Beefsteak)	4 große Gewürzgurken	4 Zwiebeln
10 Scheiben Bacon	Senf, Salz, Pfeffer	
Für die Sauce:		
500 ml Rotwein	700 ml Rinderfond	1 Zwiebel, gewürfelt
1 EL Tomatenmark	1 Bund Suppengemüse, gewürfelt	2 Lorbeerblätter
Öl		

Eine Scheibe Rouladenfleisch hinlegen und mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit 2 Scheiben Speck belegen, darauf ein paar Gurken- und Zwiebelscheiben verteilen. Nun die nächste Roulade auflegen und genauso verfahren, das Ganze wiederholen bis alle Rouladen aufgebraucht sind.

Den Braten jetzt zusammenbinden (schön mit Gefühl, damit nichts rausgedrückt wird) und in einen Bräter legen. Von außen noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

In einer Pfanne für die Sauce die Zwiebeln in etwas Öl anbraten, das Gemüse dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, das Tomatenmark dazugeben und etwas anschwitzen. Jetzt mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und einen Augenblick köcheln, damit sich der Ansatz lösen kann.

Das Ganze um den Braten verteilen und den Fond dazu gießen. Den Bräter zudecken und bei 180°C 2-2,5 Stunden backen.

Den Braten herausnehmen und die Bänder entfernen. Die Soße passieren, abschmecken und evtl. binden.

Dazu passt z. B. Kartoffeln mit Rotkohl

Sarah am 27. Dezember 2023