

## Rinder-Rouladen mit Berner Rösti

### Für 2 Personen

160 g Rouladenfleisch, vom Rind	3 Kartoffeln, fest	25 g Bacon
50 g Tomatenmark	45 g Emmentaler	4 Zwiebeln
2 Gewürzgurken, klein	2 Karotten	1 Zitrone, unbehandelt
1 Stange Sellerie	2 EL Crème-fraîche	2 TL Pflanzenöl
1 EL Milch, fettarm	400 ml Wasser	2 EL Senf, mittelscharf
Salz	Pfeffer, schwarz	

Eine Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Gurken und den Speck fein würfeln. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit dem Senf bestreichen und mit den Zwiebeln, Gurken und dem Speck belegen. Abschließend die Rouladen zusammenrollen und mit Küchengarn umwickeln. Die Kartoffeln schälen, zusammen mit dem Emmentaler grob reiben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Zwei Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne anbraten. Die Kartoffelmasse in kleinen Portionen in die Pfanne geben, gut andrücken und bei geringer Hitze mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten braten. Danach die Milch auf die Rösti verteilen und mit Hilfe eines Tellers vorsichtig wenden. Abschließend weitere zehn Minuten braten. Die übrige Zwiebel abziehen, den Sellerie von den holzigen Fäden befreien, die Karotten schälen und zusammen mit den Zwiebeln und dem Sellerie in Würfel schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Das Gemüse und das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren etwa fünf Minuten mitbraten. Anschließend mit dem Wasser ablöschen und etwa 20 Minuten schmoren lassen. Abschließend die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Die Bratensoße pürieren, die Crème-fraîche untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und hinzugeben. Die Berner Rösti aus der Pfanne nehmen. Die Rindsrouladen mit der Soße und den Berner Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Helga Schmidt am 14. Dezember 2009