

# Rinder-Roulade mit Zwiebel-Kartoffeln und Jägerkraut

## Für 4 Portionen

2 große Rinderrouladen	100 g durchw. Speck	2 gewürfelte Zwiebeln
2 TL Scharfer Senf	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 TL Nelken	1 TL Pimentkörner
1 TL Pfefferkörner	1 Blatt Lorbeer	30 g Butterschmalz
1 Petersilienwurzel	1 Stange Lauch	1 kleine Gelberübe
1 Knolle Sellerie	2 EL Tomatenmark	125 ml Rotwein
125 ml Portwein	750 ml Gemüsebrühe	

Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Rouladen von beiden Seiten pfeffern und salzen. Jede Roulade mit einem EL Senf bestreichen. Auf den Rouladen die Bacon-Scheiben, Gurkenwürfel und Zwiebelringe verteilen, die Rouladen aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Einen Bräter mit Öl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel, Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen.

Im Bräter die Gemüsewürfel rösten, Tomatenmark und Gewürze (Nelken, Pimentkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblatt) zufügen und gut rösten. Der Bräterboden darf ruhig dunkel werden. Mit dem Wein ablöschen und das eingebrannte mit dem Kochlöffel vorsichtig lösen. Nochmals die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Brühe auffüllen. Nochmals einkochen lassen, dann die restliche Brühe zugeben, Rouladen auf das Gemüse geben. Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein.

Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel eine Stunde schmoren lassen. Danach den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen eine weitere Stunde schmoren lassen. Die Rouladen während der gesamten Schmorzeit zweimal wenden. Die Rouladen entnehmen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Soße eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack binden.

Frank Rosin am 21. Juli 2014