

Rouladen-Schichtbraten

Für 5 Portionen

6 Rouladen 4 große Gewürzgurken (Scheiben) 4 Zwiebeln, in Scheiben
10 Sch. Speck, durchw. Senf, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

500 ml Rotwein 700 ml Rinderfond 1 Zwiebeln, 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.

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 passen Rotkohl und Kartoffeln.

NN am 19. Oktober 2021