

Rouladen mit Schalotten und Rotwein

Für 6 Rouladen:

6 Sch. Rouladen	Salz	Pfeffer
6 EL mittelscharfer Senf	12 Scheiben durchw. Speck	3 Schalotten
3 Gewürzgurken	Butterschmalz	1 Stück Sellerie
3 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	2 EL Tomatenmark
200-250 ml Rotwein	1,5 l Fleischbrühe	4 Lorbeerblätter

Rouladenfleisch ausbreiten und von beiden Seiten pfeffern und salzen. Von einer Seite mit Senf bestreichen. 2 Scheiben Speck auf jede Roulade legen.

Schalotten schälen. Gewürzgurken und Schalotten in feine Stücke schneiden und jeweils auf dem oberen Drittel der Rouladen verteilen. Rouladen zusammenrollen und mit den Rouladenringen oder einem anderen Hilfsmittel fixieren. Rouladen in einem Bräter kräftig von allen Seiten in Butterschmalz anbraten.

Sellerie und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch grob zerteilen. Rouladen aus dem Topf herausnehmen und beiseitestellen. Erneut Butterschmalz in den Topf geben. Suppengemüse darin anbraten.

Tomatenmark hinzugeben und umrühren. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Rouladen in den Sud legen und mit Fleischbrühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden schmoren lassen.

Rouladen herausnehmen und Ringe entfernen. Sud für die Soße zur gewünschten Konsistenz einreduzieren und Lorbeerblätter entfernen. Justina serviert zu den Rouladen gerne selbstgemachte Serviettenknödel.

Björn Freitag am 05. Dezember 2020