

Rinder-Rouladen

Für 2 Personen:

4 EL Bratöl mit Butter	2 EL Butter	3 Zwiebeln
4 Sch. Rouladen	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Würzkraft	4 EL mittelscharfer Senf	8 Sch. geräuch. Bauchspeck
3 Gewürzgurken	1 Karotte	1/2 Knollensellerie
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	200 ml Rotwein
250 ml Gemüsebrühe		

Die Zwiebeln in Streifen schneiden.

Die Gewürzgurken in Streifen schneiden.

Aus dem Sellerie 2 Streifen schneiden; den Rest würfeln.

Aus der Karotte 2 Streifen schneiden; den Rest würfeln.

1 EL Bratöl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln darin ca. 10 Minuten glasig braten und abkühlen lassen.

Rouladenfleisch mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Würzkraft würzen. Untere zwei Drittel der Rouladen mit Senf bestreichen. Je 2 Scheiben Speck darauflegen. 2 Rouladen mit 2 Gurken, mit je einem Karotten- und Selleriestreifen sowie einer Gurkenscheibe belegen; Zwiebelstreifen darauf verteilen. Fleisch seitlich etwas über die Füllung schlagen, dann jeweils von der unteren Seite fest einrollen. Rouladen mit Zahnstochern feststecken oder mit Küchengarn zusammenbinden.

Rouladen mit Würzsalz und Pfeffermix von außen würzen.

1 EL Bratöl in einem Topf erhitzen. Rouladen darin rundherum kräftig anbraten. Rouladen herausnehmen.

Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel im Bratsatz mit 2 EL Bratöl unter Wenden ca. 5 Minuten anrösten. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Tomatenmark zufügen und unter Rühren ca. 2 Minuten anrösten. Mehl darüberstäuben und ca. 1/2 Minute mitrösten. Mit Wein ablöschen und Bratsatz loskochen. Rouladen daraufsetzen und leicht eindrücken. Heiße Brühe zugießen. Rouladen zugedeckt ca. 2 Stunden schmoren.

Rouladen aus dem Schmorfond heben. Schmorfond in ein feines Sieb über einen Topf geben und mit einer Kelle durchdrücken. Sauce nochmals aufkochen. 1 EL Butter zufügen und darin unter Rühren schmelzen.

Rouladen und Sauce anrichten. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Steffen Henssler am 09. Februar 2023