

Rinder-Roulade

Für 4 Personen

| | | |
|-------------------------|-------------|-----------------------------|
| 4 Rouladen, Oberschale | 1 Lauch | 12 dünne Sch. Schweinebauch |
| 1- 2 Zwiebel | 3-4 EL Senf | 1 Sellerie |
| 1 Meerrettich, gerieben | Tomatenmark | 5-6 Cornichons |
| Rotwein | 1 Zwiebel | Meersalz |
| 1 Karotte | Pfeffer | 1-2 L Rinderfond |

Die Stücke von der Rinderoberschale klopfen, mit Senf bestreichen und je nach Geschmack mit bis zu drei dünnen Scheiben Schweinebauch belegen. Cornichons, Zwiebel und Karotte in Streifen schneiden und drauflegen. Den Meerrettich möglichst fein reiben und etwas salzen.

Danach die Seiten der Rindfleischstreifen einschlagen und einrollen.

Zum Befestigen entweder Rouladenspieß, Holz-Zahnstocher oder lebensmittelechten Faden benutzen. Die Rouladen von allen Seiten scharf anbraten und danach in einen separaten Topf geben.

Den Bratensatz der Rouladen mit Rotwein lösen und zu den Rouladen gießen.

In einem extra Topf Lauch, Zwiebel, Sellerie kräftig anbraten, Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Anschließend mit Rotwein ablöschen und mit Rinderfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach dem Einkochen auf die Rouladen geben. Die Rouladen bei 110-120 Grad für ein bis zwei Stunden in den Ofen geben.

Tipp:

Dazu empfiehlt sich Rotkraut oder Weißkraut!

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024