



Rinderrouladen



Rinderrouladen

Zubereitungszeit: 45 Minuten | Schmorzeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4–6 Personen:

Für die Rouladen:

- 8 Rinderrouladen
- 1 große Zwiebel
- 4 Gewürzgurken
- 16 Scheiben geräucherter Schinken
- Salz, Pfeffer
- 8 TL Senf
- 3 EL Öl oder Butterschmalz

Für die Soße:

- 400 ml Bratenfond oder Rinderbrühe
- 400 ml Rotwein
- 200 ml Wasser
- 4 Karotten
- 0,5 Lauchstange
- 1 Stück Knollensellerie
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Speisestärke

Außerdem:

- 8 Zahnstocher

Als Beilage empfehlen wir Kartoffelknödel oder Spätzle und Blaukraut oder Bohnengemüse.

Zubereitung:

- Die **Rouladen** flach auslegen, jede mit 1 TL **Senf** bestreichen und mit dem **Schinken** belegen.
- Die **Essiggurken** der Länge nach vierteln. Die **Zwiebel** in halbe Ringe schneiden. Zwiebel und 2 Stücke Essiggurken an den Anfang der Rouladen legen. Die Rouladen aufrollen, das Ende der Roulade mit dem Zahnstocher fixieren, ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.
- Butterschmalz** oder **Öl** im Schmortopf erhitzen, die Rouladen scharf von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
- Für die Soße die **Zwiebeln**, **Karotten** und den **Sellerie** würfeln. Die **Lauchstange** in halbe Ringe schneiden. Das zerkleinerte Gemüse in den Schmortopf geben und anbraten. Tomatenmark zugeben und mit anrösten.
- Mit **Rotwein** ablöschen und 1–2 Min. leicht reduzieren lassen. **Bratenfond** oder Brühe und Wasser zugeben und aufkochen lassen. Die Rouladen in die Soße legen und bei reduzierter Hitze ca. 90 Min. schmoren lassen.
- Die Rouladen nach der Schmorzeit aus der Soße nehmen. Die Soße durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse durchpassieren, das Ganze aufkochen lassen. Die **Speisestärke** mit etwas Wasser anrühren und in die Soße einrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, aufkochen lassen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen weitere 5–10 Min. in der Soße ziehen lassen.
- Die Rouladen aus der Soße nehmen, den Zahnstocher entfernen und mit der Soße anrichten.

Guten Appetit!

Mehr frische Ideen bei: www.schmaelzle.de