

Rinderrouladen klassisch

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 8 Portion(en)

Zubereitungszeit: 3 Stunde(n)

Zutat

	Menge	Name
8	Stück	Rinderroulade(n)
5	Stück	Zwiebeln
4	Stück	Gewürzgurke(n)
4	Esslöffel	Senf, mittelschaf
12	Scheibe	Frühstücksspeck
2	Esslöffel	Butterschmalz
1	Stück	Knollensellerie
1	Stück	Möhren
1	Stück	Lauch
0.4	Liter	Rotwein (nicht süß)
1	Prise	Salz und Pfeffer nach Geschmack
0.5	Liter	Rinderfond
1	Teelöffel	Speisestärke
1	Schuss	Gurkenflüssigkeit

Zubereitung

Die Rinderrouladen aufrollen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden. Schere und Küchengarn bereitstellen.

Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Auf jede Roulade mittig in der Länge ca. 1/2 Zwiebel und 1 1/2 Scheiben Frühstücksspeck sowie 1/2 (evtl. mehr) Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn wie ein Postpaket verschnüren.

In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen dann rundherum darin anbraten. Herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.

Den Sellerie, die restliche Zwiebel, Lauch und die Möhren kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald sie halbwegs "blond" sind, kurz rühren. Eine sehr dünne Schicht vom Rotwein angießen, nicht mehr

rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Sobald das Gemüse dann wieder trockenbrät, wieder eine Schicht Wein angießen, kurz rühren und weiter verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis die 1/2 Flasche Wein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun (gut für den Geschmack und die Farbe der Soße), aber nicht trocken. Am Schluss mit dem Rinderfond, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und dann in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Topf entweder auf kleiner Flamme oder bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze im heißen Backofen für 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.

Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (einfach mal mit den Kochlöffel ein bisschen draufdrücken, sie sollten sich willig eindrücken lassen - wenn nicht, nochmal eine halbe Stunde weiterschmoren). Dann vorsichtig aus dem Topf heben, warmstellen.

Die Soße durch ein Sieb geben, aufkochen. Ca. 1 EL Senf mit etwas Wasser und der Speisestärke gut verrühren, in die kochende Soße nach und nach unter Rühren eingießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße evtl. nochmal mit Salz, Pfeffer, Rotwein, Gurkensud abschmecken.