Rinderrouladen

Zutaten

- 4 große Rouladen aus der Keule
- 2 Zwiebeln, in feinen Streifen
- 4 EL Senf
- 1 Gewürzgurke
- 4 Scheiben fetter Speck
- Salz, Pfeffer
- etwas Mehl
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Soße:

- 1 Gemüsebund
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 TL Piment
- 1 TL Pfefferkörner

Zubereitung

1. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen und mit den angeschwitzten Zwiebelstreifen belegen. Je 1/4 Gewürzgurke und eine Scheibe fetten Speck drauf legen und fest aufrollen. Mit einem Spieß sichern.
2. Die Rouladen in Mehl wenden und in einem großen Bräter mit viel Fläche, Pflanzenöl bei hoher Temperatur erhitzen und die Rouladen darin anbraten. Hierbei sollte das Fleisch genügend Auflagefläche haben um Röststoffe bilden zu können.
3. Ist das Fleisch von allen Seiten braun, herausnehmen und statt desen das gewürfelte Gemüse und die Zwiebeln in den Topf geben. Auch diese werden angebraten. Sind wieder Röststoffe entstanden, Tomatenmark dazugeben und anschwitzen.
4. Um die Röststoffe vom Boden zu lösen, etwas Rotwein dazu-geben und bei erneuter Röststoffbildung, wieder mit Rotwein ablöschen. Die Gewürze in die Soße geben werden. Mit Salz und Pfeffer würzen und die angebratenen Rouladen in den Soßenansatz geben.
5. Die Rouladen zugedeckt bei geringer Temperatur für 90 min Umluft schmoren lassen. Die Rouladen warm halten, die Soße passieren und etwas andicken. Servieren.

Die besten Rezepte von:
CALLEKOCHT
Omas Rezepte

www.hoffmann-germany.de