



Rinderrouladen

Zutaten

5 Zwiebeln	Knollensellerie
4 Gewürzgurken	1/2 Stange Lauch
4 Rouladen	1 Möhre
Senf	Rotwein
Salz und Pfeffer	Rinderfond
Bacon	Gurkensud
2 EL Butterschmalz	Speisestärke

Zubereitung

5 Zwiebeln in Halbmonde, 4 Gewürzgurken in Längsstreifen schneiden. Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit 3 EL Senf bestreichen, salzen und pfeffern, auf jede Roulade mittig ca. 1/2 Zwiebel und 1 1/2 Scheiben Bacon sowie 1/2 Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn verschnüren. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen darin anbraten, herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen. Einen ganzen Knollensellerie, die restlichen Zwiebeln, die 1/2 Stange Lauch und eine Möhre kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald sie angedünstet 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 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, 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 im Backofen für 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu eventuell etwas Flüssigkeit zugießen. Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind und dann vorsichtig aus dem Topf heben, danach warm stellen.

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