

Rinderrouladen



Für 4 Portionen :

4 Rinderrouladen (aus der Keule)

8 Scheiben durchwachsenen Speck (Frühstücksspeck)

4 kleine Gewürzgurken, in kleine Würfelchen geschnitten

2 mittelgroße Zwiebeln, in kleine Würfelchen geschnitten

1 Knoblauchzehe, in kleine Würfelchen geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 Scheibe Schwarzbrot, zerbrösel

1 EL Rübenkraut

500 ml Brühe (z.B. aus Brühwürfel oder gekörnter Brühe)

scharfer (Löwen-) Senf

Salz, Pfeffer

Butterschmalz

evtl. 1 Prise Zucker

evtl. etwas Speisestärke (Mondamin)

evtl. etwas Sahne

Das Fleisch waschen, trocknen und nebeneinander ausgebreitet hinlegen.



Jede Roulade dünn mit Senf bestreichen und frischen Pfeffer aus der Mühle darüber verteilen. Jeweils zwei dünne Scheiben Speck auflegen.

Auf das untere Viertel jeweils einen TL gewürfelte Zwiebeln und Gurken geben.



Das untere Ende des Fleisches dann über die Gurken-Zwiebel-Füllung legen, die Seiten jeweils darüber klappen und alles eng zu einer Roulade zusammenrollen.

Mit einer Bratenschnur (Reihgarn oder Rouladenklammer) zusammenbinden.

Erst nach dem Garen wieder entfernen.



Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten.

Die restlichen Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen und andünsten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten lassen.

Das zerbröselte Schwarzbrot und das Rübekraut hineingeben.

Mit Brühe ablöschen.

Zugedeckt ca. 50 - 70 Minuten schmoren lassen.

Die Sauce abschmecken z.B. mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker oder gekörnter Brühe.

Nach Belieben die Sauce durch ein Sieb passieren, mit einem Schuß Sahne verfeinern oder mit etwas Speisestärke andicken. Wer statt der natürlichen rötlichen Farbe lieber eine dunkelbraune Sauce haben möchte, rührt noch etwas Zuckerulör hinein.

Vor dem Servieren unbedingt die Bratenschnur, etc. entfernen.

Die Rouladen lassen sich zusammen mit der Sauce sehr gut einfrieren.

Dazu passen Salzkartoffeln, Knödel, Spätzle oder kurze Nudeln und Salat.