



Rindsrouladen

Zutaten für 8 Stück:

8 Rinderrouladen
4 EL Senf
12 Scheiben Frühstücksspeck
5 Zwiebeln
4 Gewürzgurken groß
2 EL Butterschmalz
1 Stück Knollensellerie
4 Karotten
½ Bund Lauch oder
Frühlingszwiebeln
500 ml Rinderfond
500 ml Rotwein
Salz, Pfeffer
Speisestärke zum Binden

Zubereitung:

Die Rinderrouladen aufrollen, waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. Die Gurken in Längsstreifen schneiden. Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Auf jede Roulade mittig in der Länge 1 ½ Scheiben Frühstücksspeck sowie ½ Gurke (evtl. mehr) verteilen.

Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit dem Küchengarn binden oder einen Zahnstocher hineinstecken. In einem großen Bräter oder Topf das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen dann rundherum darin anbraten und anschließend heraus nehmen.

Den Sellerie, die restlichen Zwiebeln, Lauch und Karotten klein schneiden und im Topf anbraten. Eine sehr dünne Schicht Rotwein angießen, kurz rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Sobald das Gemüse trockenbrät, wieder eine Schicht Wein angießen, kurz rühren und weiter verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis die ½ 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 sowie etwas Salz und Pfeffer auffüllen.



Im Holzbackofen:
Bei 240 – 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 90 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 200 °C,
Unterhitze 200 °C
Backzeit: ca. 90 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 90 Minuten



Den Topf bei ca. 240 – 180 °C für 1 ½ Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen. Nach 1 ½ Stunden testen, ob die Rouladen weich sind. Dann vorsichtig aus dem Topf heben, warm stellen.

Die Soße durch einen 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. nochmals mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken.

