

Rinderroulade



Zutaten für 4 Personen

- 4 große Rouladen vom Rind
(bei uns erhältlich)
- 150 g Schinken oder Schinkenspeck
(bei uns erhältlich)
- 400 g Hackfleisch *(bei uns erhältlich)*
- 100 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 150 g Gewürzgurken
- 1 TL Pfeffer, ganz
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 3 Körner Piment
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Brühe
- 100 ml Rotwein
- etwas Pfeffer, Salz, Saucenbinder, Öl
- 4 EL Senf

Zubereitung

Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Eine Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Rouladen von beiden Seiten pfeffern und salzen. Jede Roulade mit einem EL Senf bestreichen. Auf den Rouladen die Schinkenscheiben, Gurkenwürfel und Zwiebelringe verteilen. Jeweils 100g Hackfleisch auf die Rouladen geben und aufrollen. Mit einem Zahnstocher feststecken oder mit Garn umwickeln.

Einen Bräter mit Öl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel, Möhren und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen.

Im Bräter die Gemüsewürfel rösten, Tomatenmark und Gewürze (Nelken, Pimentkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblatt) zufügen und gut rösten. Der Bräterboden darf ruhig dunkel werden. Mit dem Wein ablöschen und das "eingebraunte" mit dem Kochlöffel vorsichtig lösen. Nochmals die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Brühe auffüllen. Nochmals einkochen lassen, dann die restliche Brühe zugeben, Rouladen auf das Gemüse geben. Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein.

Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlere Temperatur und geschlossenem Deckel 1 Stunde schmoren lassen. Danach den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen eine weitere Stunde schmoren lassen. Die Rouladen während der gesamten Schmorzeit 2 mal wenden.

Die Rouladen entnehmen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Soße eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack binden.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und einen guten Appetit!