



## Rinderrouladen - klassisch

### Zutatenliste:

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 8 Rinderrouladen        | 1 Sellerie              |
| 5 Zwiebeln              | 1 Möhre                 |
| 4 Gewürzgurken          | ½ Stange Lauch          |
| 12 Scheiben mag. Speck  | ½ Flasche Rotwein       |
| 4 EL Senf, mittelscharf | ½ L Rinderfond, kräftig |
| Salz, Pfeffer           | Gurkensud               |
|                         | TL Speisestärke         |
|                         | Butterschmalz           |

### Zubereitung

Die Rouladen aufrollen und trocken tupfen. Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden. Die ausgebreiteten Rouladen mit Senf bestreichen, mittig in der Länge ca. ½ Zwiebel und 1 ½ Scheiben Speck sowie ½ Gurke (evtl. mehr) Gurken verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit Spießen fixieren.

In der Pfanne das Schmalz auslassen und die Rouladen rundherum anbraten, herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.

Den Sellerie, die restlichen Zwiebel, Lauch und die Möhren kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald sie halbwegs „blond“ 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. Diesen Vorgang wiederholen bis die ½ Flasche Wein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun aber nicht trocken. Am Schluss mit der Fleischbrühe, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen. Dann in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Topf entweder auf kleiner Flamme oder bei ca. 160 Grad im Backofen für 1 ½ Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.



Nach 1,5 Stunden testen ob die Rouladen weich sind (wenn nicht, nochmal eine halbe Stunde schmoren lassen) und dann vorsichtig aus dem Topf heben, 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 evtl. nochmal mit Salz, Pfeffer, Rotwein, Gurkensud abschmecken.

**Guten Appetit!**