



Rinderroulade

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheiben Rinder-rouladen
Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
Senf (mittelscharf)
200 g Bratwurstbrät
feingerebbel-ter Thymian
4 hartgekochte gepellte Eier
Mehl
4 El. Öl
¼ l heiße Fleischbrühe
¼ | süße Sahne

Zubereitung

Sie waschen die Fleischscheiben unter fließendem kalten Wasser und tupfen sie mit Küchenkrepp trocken. Dann legen Sie sie auf ein Küchenbrett und bestreuen sie auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Dann bestreichen Sie die Rouladen dünn mit Senf und dick mit Bratwurstbrät. Sie streuen Thymian darüber und legen die gepellten Eier darauf .

Sie rollen die Rouladen zusammen und umwickeln die Rouladen mit starkem Zwirn. Dabei besonders gut die Enden umwickeln, damit die Eier nicht herausrutschen können. Sie geben Mehl auf einen flachen Teller und wälzen die Rouladen darin. Sie erhitzen Öl in einem Schmortopf und braten die Rouladen darin ringsum an. Inzwischen bereiten Sie die Brühe nach Vorschrift zu und gießen sie zu den angebratenen Rouladen.

Sie lassen die Rouladen im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 1½ bis 2 Stunden schmoren. Dabei wenden Sie die Rouladen gelegentlich im Bratensaft. Sie richten die Rouladen auf einer vorgewärmten Platte an (Zwirn vorher entfernen) und bereiten die Soße zu, indem Sie die süße Sahne unter den Bratensaft rühren, einmal aufkochen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das schmeckt dazu: Reis oder Kartoffeln

Guten Appetit!