



Rinderrouladen in Rotweinsauce

Zutatenliste:

8 Rinderrouladen
1 Sellerie
5 Zwiebeln
1 Möhre
½ Stange Lauch
12 Scheiben mag. Speck
½ – ¾ Flasche Rotwein
4 EL Senf, mittelscharf
½ L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
Bratöl

Zubereitung

Die Rouladen aufrollen und trocken tupfen. Zwiebeln in Halbmonde schneiden. Die ausgebreiteten Rouladen pfeffern und salzen, mit Senf bestreichen, mittig in der Länge ca. ½ Zwiebel und 1 ½ Scheiben Speck verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und mit Spießen fixieren.

In einem hohen Topf das Öl erhitzen und die Rouladen rundherum scharf anbraten. Die Rouladen herausnehmen und auf einem Teller lagern.

Den Sellerie, die restlichen Zwiebel, Lauch und die Möhren kleinschneiden und in dem Topf 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 der Rotwein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun aber nicht trocken. Am Schluss mit der Brühe, etwas Salz und Pfeffer auffüllen. Dann die Rouladen dazugeben. 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 Sauce mit dem verkochten Gemüse pürieren. Die Sauce evtl. nochmal mit Salz, Pfeffer, Rotwein abschmecken. Auf Tellern anrichten.

Guten Appetit!