

Rinderrouladen

Zutaten:

4 – 5 Rinderrouladen (vom Metzger des Vertrauens)
8 – 10 Scheiben Frühstücksspeck
1 – 2 Zwiebeln
Essiggurken
scharfer Senf (je nach Geschmack Dijon oder Bautzner)
Butterschmalz
gemahlener Kümmel
Majoran
Rotwein
Salz
Pfeffer

zusätzlich für die Sauce:

1 – 2 Karotten
2 – 3 Kartoffeln
2 – 3 Zwiebeln
1/4 Knollensellerie
1 – 2 große Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt

Variationen:

Wer einige Zutaten der "Füllung" nicht mag, kann sie natürlich weglassen. Auch kann man sie durch andere ersetzen; bspw. durch Karottenstreifen.

Zubereitung:

Zunächst werden die Fleischstücke einseitig gesalzen und gepfeffert und dann mit Senf bestrichen (nicht sparsam). Dann mit einer Scheibe Speck, ein bis zwei Streifen Essiggurke und fein gehackten Zwiebeln belegen. Darüber ein wenig gemahlene Kümmel und einen Hauch Majoran, alles nach Geschmack. Nun werden sie vorsichtig aufgerollt und mit Zahnstochern fixiert.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen scharf anbraten und mit Rotwein ablöschen; kurz köcheln lassen und dann rausnehmen. Den Bratensaft aufheben.

Das Suppengemüse für die Sauce putzen und in kleine Stücke schneiden. Diese dann zusammen mit dem Thymian und dem Lorbeerblatt in einen großen Schnellkochtopf geben. Dann das Kartoffelsieb darauf stellen und die angebratenen Rouladen hineinlegen und ca. 1 Liter Wasser dazu geben. Denn Schnellkochtopf verschließen und die Rouladen nun etwa 15 - 20 Minuten garen lassen.

Dann öffnen und die Brühe des Gemüses durch ein Sieb passieren und mit dem Bratensaft (vom Anbraten) gemeinsam zu einer köstlichen Sauce verarbeitet. Die Sauce ggf. noch mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Rouladen noch ein klein wenig darin ziehen lassen.

Als Beilagen eignen sich hervorragend Kartoffelstampf und Blaukraut.