



Rinderrouladen



2 Stunden 45
Minuten



4 Portionen

Zutaten

4 Rinderrouladen

400 gramm gemischtes
Hackfleisch

100 gramm Möhren

100 gramm Sellerie

3 große Zwiebeln

150 gramm Gewürzgurken

8 Scheiben Schinkenspeck
dünn geschnitten

4 EL Senf

2 EL Tomatenmark

500 ml Rinderfond

150 ml trockener Rotwein

2 EL Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Die Rinderrouladen aufrollen, die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und eine Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Rouladen pfeffern, salzen und anschließend jede Roulade mit einem EL Senf bestreichen. Auf jede Roulade mittig in der Länge die Schinkenspeckscheiben, Gurkenwürfel und Zwiebelringe verteilen und jeweils 100g Hackfleisch auf die Rouladen geben. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, aufrollen und dann mit Zahnstochern feststecken / fixieren.
2. Einen Bräter mit Butterschmalz erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit die restlichen Zwiebeln, Möhren und den Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen. Anschließend im Bräter die Gemüsewürfel rösten, Tomatenmark zufügen und ebenfalls gut rösten. Der Bräterboden darf ruhig dunkel werden. Mit dem Rotwein ablöschen und das "Eingebrannte" mit dem Kochlöffel vorsichtig lösen. Nochmals die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Rinderfond auffüllen. Nochmals einkochen und dann den restlichen Rinderfond zugeben und die Rouladen auf das Gemüse geben. Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein.
3. Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer 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.
4. Die Rouladen nach der Schmorzeit aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb gießen und aufkochen. Soße mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Als Beilage passen Semmelknödel und Rotkraut.