

Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen

- 4 Rinderrouladen
- 100 g Speck
- 1 Esslöffel Margarine
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 3 Esslöffel Senf
- 3 Esslöffel Pilzpulver (von getrockneten Waldpilzen)
- 2 Mohrrüben
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 2 eingeritzte Kardamomkapseln
- 1 Esslöffel Instant-Gemüsebrühe oder 1 Brühwürfel (Fette Brühe), Wasser
- 1 Teelöffel Soßenbinder (Fix, dunkel) oder Stärkemehl

Zubereitung

Die Rouladen werden von Fett befreit, geklopft sowie mit Salz und Pfeffer bestreut. Jeweils eine Seite der Rouladen wird dick mit Senf bestrichen und danach mit Pilzpulver bestreut.

50 g des Specks und eine Zwiebel werden gewürfelt und als Füllung für die Rouladen verwendet. Die Füllung wird auf ein Ende der Rouladen gelegt, die Rouladen werden von dort aus eingerollt und mit weißem Zwirn umwickelt oder mit Rouladen-Nadeln festgesteckt.

Der restliche Speck wird in der Margarine ausgelassen, mit dem heißen Fett werden die Rouladen von allen Seiten scharf angebraten. Auch die beiden Möhren und die zweite Zwiebel können bereits beim Braten hinzugegeben werden. Die Pfanne wird mit Wasser aufgefüllt, bis die Rouladen halb bedeckt sind. Das Ganze wird mit Gemüsebrühe instant abgeschmeckt. Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Kardamom werden hinzugegeben.

Die Rouladen werden nun geschmort, bis sie weich sind. Das kann bis zu 2 Stunden dauern. Dabei sind die Rouladen mindestens einmal zu wenden. Möglicherweise muss ab und zu Wasser nachgefüllt werden.

Die Rouladen-Nadeln werden entfernt. Die Gewürze werden aus der Soße genommen und die Soße wird andgedickt.

Zubereitungszeit

ca. 3 Stunden;

Anrichtung

Zu den Rouladen passen Klöße und Rotkohl.

