



Rindsrouladen

Zutaten

Zubereitung

Rouladen:

- 4 Rouladen*
- Salz, Pfeffer
- 4 TL mittelscharfer Senf
- 20 Butter*
- 1 Zwiebel*
- ½ Bund Petersilie
- 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 2 Essiggurken
- 1 Karotte
- Mehl zum Wenden

zum Schmoren:

- 4 EL Butterschmalz
- 2 große Zwiebeln*
- 5 Karotten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 500 ml Gemüsebrühe oder Rinderbrühe *

1. Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, salzen und pfeffern von beiden Seiten
2. Auf der Oberseite dünn mit 1 TL Senf pro Roulade bestreichen
3. Zwiebeln schälen und würfeln, Petersilie klein hacken und in einem kleinen Topf in der zerlassenen Butter anschwitzen und auf das Fleisch streichen
4. Jede Fleischscheibe mit 2 Scheiben Speck belegen. Karotte waschen, schälen und in Essiggurken Größe schneiden. An einem Ende mit je ½ Gurke sowie ein Stück Karotte in der gleichen Größe belegen und aufrollen. Mit einer Rouladen Nadel oder Holzspieß feststecken. Die Rouladen im Mehl wenden
5. In einem Topf das Butterschmalz zerlassen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten
6. Die Zwiebeln und Karotten schälen, grob zerkleinern und mitbräunen, auch das Tomatenmark und Zucker zugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mind. 1 Stunde mit geschlossenem Deckel garen lassen
7. Nach der Garzeit die Rouladen herausnehmen, sowie die Hälfte der Karotten. Die restlichen Zutaten pürieren und alles zusammen anrichten