

## Rezept Nr. 8 Rindsrouladen



Zutaten:

4 Rouladen aus der Oberschale vom Metzger (ca. 180 - 200 g) schneiden lassen,  
4 Scheiben gekochten Räucherbauch – ca. 20 - 30 g,  
200 g Zwiebeln in Scheiben  
2 Gewürzgurken  
2 TL Senf

Wurzelgemüse:

1 Karotte  
30g Sellerie  
1 EL Tomatenmark  
50 g Porree, Majoran  
1 Knoblauchzehe  
30 g Mehl  
20 g Kartoffelstärke

so geht's:

Die Roulade mit Gewürz bestreuen, mit Senf bestreichen, den Speck, die Zwiebeln und Gurke belegen, die äußerer Enden einklappen und zusammenrollen. Binden, nochmal würzen, in Mehl wenden und in der heißen Pfanne mit Öl anbraten. Dann im Bräter die Zwiebeln, Sellerie hellbraun (ca. 5 Minuten) anschwitzen, Karotten zugeben, nach einigen Minuten Tomatenmark hinzu und leicht mitrösten. Wenn das Wurzelgemüse gut Farbe angenommen hat, mit Rotwein ablöschen. Den Wein reduzieren, die Rouladen zurück in den Bräter legen. Die Gewürze zugeben, ebenso den Porree



Majoran, Knoblauch und Porree zugeben, mit Wasser angießen, zudecken und 1 Std. bis 1,5 Std. zugedeckt schmoren. Die Rouladen ausheben, heiß stellen, die Soße passieren und mit angerührter Kartoffelstärke binden.