



Rinderrouladen

Garzeit ca. 1 bis 1,5 h

Zutaten

4 Rouladen (enthalten im 10 kg gemischten Packerl)

8 dünne Scheiben Speck

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Bund Petersilie, fein gehackt

2 Essiggurken, längs in feine

Scheiben geschnitten

2 EL mittelscharfer Senf

Mehl zum Wenden

5 EL Butterschmalz

Zwiebel, Möhre, Kartoffel, grob geschnitten

2 EL Tomatenmark

400 ml heißes Wasser

3 EL Rotwein

Zubereitung

01

Die Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Die Zwiebelwürfel und Petersilie darauf geben und mit je 2 Scheiben Speck und Gurkenscheiben belegen. Anschließend die Rouladen aufrollen und mit einem Küchengarn binden oder mit Spießen fixieren. Die fertig gefüllten Rouladen in Mehl wenden.

02

Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Rouladen und das grob geschnittene Gemüse darin von allen Seiten scharf anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit Wasser aufgießen, bis die Rouladen halb bedeckt sind. Bei schwacher Hitze 1–1,5 h schmoren lassen. Nach der Hälfte der Zeit die Rouladen wenden und bei Bedarf etwas Flüssigkeit (Wein/Wasser) nachgießen.

03

Nach Ablauf der Zeit die Rouladen entnehmen, von Garn oder Spießen befreien und warm halten. Die Soße durchpassieren und abschmecken. Die Rouladen anrichten und mit der Soße übergießen.