

# Rinderroulade

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Anzahl Personen:</b>   | 4          |
| <b>Zubereitungszeit:</b>  | 45 Minuten |
| <b>Warte-/Ofenzeiten:</b> | 3 Stunden  |
| <b>Stück:</b>             | -          |



... mit Gürckchen, Speck und Zwiebeln

## Zutaten:

4 Rinderrouladen (a ca. 200g)  
1 große oder zwei kleine Zwiebeln  
2 große Gewürzgurken  
8 Scheiben Speck  
400ml Rinder- oder Bratenfonds  
4 Teel. Senf  
Pfeffer  
Salz  
2 Lorbeerblätter  
1 Eßl. Pfefferkörner  
5 Pimentkörner  
50ml Roter Portwein  
2 Eßl. Fett zum anbraten 2 Teel. Speisestärke  
(50ml Sahne)  
(4cl Madeira)

## Zubereitung:

1. Die Rouladen unter fließend Wasser kurz waschen, trocken tupfen und nach Bedarf überschüssiges Fett abschneiden.
2. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln.
3. Gurken längs in dünne Scheiben hobeln.
4. Rouladen auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Senf bestreichen und mit dem Bacon, den Zwiebeln und Gurkenscheiben belegen.
5. Rouladen aufrollen und mit Zahnstochern oder Rouladen Nadeln feststecken.
6. Bratfett im Topf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten.
7. Zunächst mit Portwein ablöschen, etwas reduzieren lassen, dann mit dem Fond ablöschen. Gewürze zufügen. Ev. 300ml Wasser zufügen (wenn viel Soße benötigt wird, dann noch 1 Teel. Salz zufügen), optional Madeira zufügen.
8. Ca. 2 ½ Stunden leise köcheln lassen.
9. Rouladen herausnehmen und den Sud durch ein feines Sieb geben.

10. Soße abschmecken und mit 2 Teel. Speisestärke binden. Dazu die Speisestärke in ein wenig kaltem Wasser auflösen, in die kochende Soße geben und 1 Minute köcheln lassen.
11. Nach Bedarf 50ml Sahne zufügen. Rouladen mit der Soße anrichten.

### *Tipps und Hinweise:*

Lasst die Rouladen etwas länger schmoren als allgemein üblich und Ihr braucht das Messer gar nicht erst aufdecken. Wer mehr "Fleischbiss" haben möchte verkürzt die Schmorzeit auf 1,5 Stunden.

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*