

KLASSISCHE GEFÜLLTE RINDERROULADEN



- 6 Stück Rouladenscheiben
Rindfleisch
- 12 Scheiben
Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 4 EL Tomatenmark
- 4 EL Senf
- 2 Stück Gewürzgurken
- 150 g Suppengemüse
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stück Gewürznelken
- Butterschmalz oder Öl
- 150 ml Brühe

1. Die Zwiebeln schälen und in längliche Schnitze schneiden, die Gewürzgurken ebenfalls in längliche, relativ dicke Schnitze schneiden. Hier reicht es oft, die Gurken zu vierteln. Wenn du besonders große Fleischscheiben hast, kannst du auch jeweils eine ganze Gewürzgurke ungeschnitten hineinfüllen.

Das Suppengemüse putzen, abwaschen und grob kleinschneiden.

2. Wasche das Rouladenfleisch, tupfe es trocken. Lege die Scheiben nun jeweils einzeln auf ein Brett und fülle sie wie folgt: Bestreiche sie mit der Rückseite eines Esslöffels oder Messers mit einer Schicht Tomatenmark, dann mit einer dünnen Schicht Senf, pfeffere etwas nach. Lege eine Scheibe Speck darauf. Gib nun auf die unteren zwei Drittel der Speck-/Fleischscheibe quer ein paar Zwiebelstücke und ein oder zwei Gurkensticks. Lasse dabei immer an den Längs-Rändern ein wenig Platz frei.

Fülle sie ruhig kräftig, so werden sie aromatischer.

3. Rolle die gesamte Roulade nun von der belegten Seite her vorsichtig auf und schlage dabei den Rand etwas ein. Umwickle die kompakten Rouladen dann mit Küchengarn oder benutze Rouladenklemmen.

Verfahre so mit allen Fleischscheiben.

4. Erhitze Butterschmalz in einem Schmortopf oder Bräter und brate die Rinderrouladen darin an, sie sollen etwas Farbe nehmen. Gib dann das Suppengemüse in den Bräter und lasse es kurz anrösten.

Gieße die erwärmte Brühe an, du kannst Rinderbrühe oder Gemüsebrühe nehmen. Gib die Nelken, das Lorbeerblatt und den Thymian hinzu.

Wenn keine Kinder mitessen, kannst du auch noch zusätzlich 75 ml Rotwein angießen, das schmeckt hervorragend.

5. Lasse alles aufkochen. Du kannst den Topf nun mit Deckel auf dem Herd bei kleiner Hitze schmoren lassen, oder ihn in den auf 180° C vorgeheizten Ofen geben.
6. Lasse deine Rinderrouladen 90 bis 120 Minuten lang schmoren. Wenn notwendig, ab und zu etwas warmes Wasser am Rand (!) nachgießen.
7. Nimm die Rouladen danach vorsichtig aus dem Bräter, Sie sind jetzt so zart, dass die regelrecht zerfallen.

Für die Soße gießt du Bratensatz durch ein Sieb in einen sauberen Topf. Nun kannst du die Soße noch abschmecken und eventuell mit etwas Speisestärke oder Mehlschwitz andicken. Guten Appetit!

