

Deftiger Rouladentopf mit Zwiebeln, Speck und Gurke



1 kg Rindfleisch aus der Oberschale
500 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
300 g Bauchspeck, in Würfel geschnitten
200 g Essiggurken, in Scheiben geschnitten
3 EL mittelscharfer Senf
2 TL Speisestärke
1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 l Rinderfond
Salz und Pfeffer
3 EL Butterschmalz

Das Rindfleisch schnetzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Stärke wenden. Einen großen Topf oder Bräter aufsetzen und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Das Butterschmalz hineingeben und das Fleisch rundum anbraten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Für die letzten 2-3 Minuten den Senf zufügen und mit anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.

Im Bratensaft die Zwiebeln anschwitzen und den Speck zufügen. Wenn die Zwiebeln weich und zusammen gefallen sind, dass Tomatenmark zufügen und 2-3 Minuten unter Rühren anrösten.

Das Fleisch zurück in den Topf geben und mit dem Paprikapulver würzen. Alle Zutaten miteinander vermischen und den Rinderfond angießen. Die Gurken zufügen und leicht salzen und peffern.

Den Rouladentopf für ca. 90 Minuten zugedeckt bei keiner Hitze schmoren lassen, dabei zwischendurch umrühren. Sobald das Fleisch zart geworden ist, den Rouladentopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen gut Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße.