

Klassische Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen



1	mittelgroße Möhre
4	mittelgroße Zwiebeln
3	Gewürzgurken (Glas)
6	Rinderrouladen (à ca. 180 g)
	Salz
	Pfeffer
3 TL	mittelscharfer Senf
6–12 Scheiben	Speck
2 EL	Butterschmalz
1 EL	Tomatenmark
1 1/2–2 EL	Mehl

Zubereitung

- 1 Möhre schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln schälen. 2 Zwiebeln grob würfeln, die restlichen in feine Ringe schneiden. Gurken längs vierteln. Rouladen trocken tupfen, evtl. etwas flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen.
- 2 Mit je 1–2 Scheiben Speck, 2 Gurkenvierteln und einigen Zwiebelringen belegen, sodass ein kleiner Rand frei bleibt. Von der schmalen Seite her aufrollen. Mit Rouladennadeln feststecken oder Küchengarn umwickeln.
- 3 Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Rouladen darin rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Möhren- und Zwiebelwürfel im Bratfett anbraten. Tomatenmark kurz mit anschwitzen. Mit ca. 3/4 l Wasser ablöschen und aufkochen.
- 4 Rouladen wieder in den Bräter geben und zugedeckt 1 1/2–2 Stunden schmoren.
- 5 Rouladen warm stellen. Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mehl und 4 EL kaltes Wasser glatt rühren. In den Fond rühren, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Abschmecken. Rouladen in der Soße anrichten. Dazu schmecken grüne Bohnen und Salzkartoffeln.