

Rinderroulade mit Champignons

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 2 Stunden
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Rouladen vom Rind	St.	4	6
Speck fett, in dünnen Scheiben	St.	8	12
Gehacktes vom Rind	g	300	450
Champignons, klein , weiß	g	500	750
Cornichons	St.	8	12
Ei	St.	1	
Weißwein	ml	100	150
Kalbsfond	ml	400	600
Schmand	ml	300	450
Schalotten	St.	2	3
Senf scharf			
Pfeffer, Salz, Paprika scharf			

VORBEREITEN:

1. Von den Champignons je nach Größe 15-20 Stück für die Farce fein hacken und beiseite stellen.
2. Die restlichen frischen Champignons, je nach Größe derselben für die Sauce als Beigabe halbieren oder vierteln.
3. Schalotten fein hacken.
4. Cornichons fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Für die **Farce** das Gehackte mit den fein gehackten Schalotten, Champignons und Cornichons sowie einem Ei zu einer homogenen Mischung verarbeiten. Die Farce mit Pfeffer, Salz und Paprika kräftig abschmecken.
2. **Rouladen** waschen, trocknen und ausbreiten. Innenseite pfeffern und salzen.
Mit Senf bestreichen und Speckscheiben belegen.
Dann mit der Farce bestreichen, zusammen rollen und mit einem Zahnstocher verschließen
3. Rouladen in einem Bräter mit Öl scharf von allen Seiten anbraten. Weißwein angießen und den Wein etwas einkochen lassen. Kalbsfond zufügen. Bräter schließen. Rouladen im Ofen 90 Minuten schmoren und dabei häufiger wenden.
4. Rouladen warm stellen.
Fond stark einkochen. Restliche Champignons beifügen. Geschlossen 5 Minuten köcheln lassen. Neben dem Feuer Schmand unterrühren und abschmecken.
5. Rouladen und Sauce getrennt anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Spätzle

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		90