

Rinderroulade mit Rotweinsauce

Fleisch-Rind

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 2½ Stunden
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN / Portionen		4	6
Rinderrouladen	St.	4	6
Hackfleisch, gemischt	g	200	100
fetter Speck in dünnen Scheiben	St	8	12
Champignons	g	200	300
Zwiebel	g	80	120
Cornichon	St.	8	12
Knoblauch	Zehen	2	3
Suppengrün	St.	1	
Rinderbrühe	ml	300	450
Rotwein	ml	600	900
Mehl - Salz, Pfeffer, Paprikapulver (scharf), Petersilie, Lorbeerblatt, Essig			

VORBEREITEN:

1. Champignons, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne mit Butter weich dünsten, würzen beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Petersilie klein hacken.
3. Suppengrün putzen und möglichst fein würfeln.
4. Cornichons fein hacken.

ZUBEREITUNG:

1. **Rouladen** von der Innenseite pfeffern, salzen, mit Senf bestreichen und mit 2 Speckscheiben belegen.
2. **Farce:** Gehacktes, die Mischung aus gedünsteten Champignons, Zwiebeln und Knoblauch, Cornichons, Petersilie und Gewürze gut vermengen.
3. **Rouladen** anteilig mit der Farce bestreichen zusammenrollen und mit einer Rouladennadel verschließen.
4. Rouladen in einem Bräter in heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen.
5. Suppengrün in den Bratensatz geben. Mit 2 bis 3 EL Mehl bestäuben. Alles rührend gut anrösten. Brühe und Wein angießen. Lorbeerblatt und Rouladen zufügen. Bräter schließen.
6. Rouladen im Ofen 90 Minuten schmoren und dabei häufiger wenden.
7. Rouladen heraus nehmen und warm stellen.
8. Suppengrün mit Zauberstab pürieren oder Sauce durch ein Sieb treiben. Abschmecken. (evtl. mit Essig)
9. Rouladen in der Sauce anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffel, Spätzle und Rotkraut

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