

# Rinderrouladen

Für 10-12 Personen

## Zutaten:

### Rouladen:

12	Rouladen (dünne Scheiben Rindfleisch aus der Oberschale)
420 g	Rauchfleisch, durchwachsen
250 g	Zwiebeln, gewürfelt
	Salz
	Pfeffer
	Senf, mittelscharf
	Öl
	Schnittlauch

### Sauce:

2	große Zwiebeln, grob gewürfelt
1 Scheibe	Knollensellerie ca. 2 cm, grob zerkleinert
1 Stange	Lauch, grob zerkleinert
2-3 Zweige	Thymian
3	Karotten, grob zerkleinert
2	Lorbeerblätter
	etwas Tomatenmark
1 L	Rotwein oder Rinderfond
	Speisestärke zum Binden

Vorbereitung 20 Minuten, Zubereitungszeit 50 Minuten, plus Kühlzeit

1. Rauchfleisch würfeln od. durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes geben. Für die Füllung das Rauchfleisch mit etwas Öl andünsten. Die Zwiebelwürfel zugeben, andünsten und abkühlen lassen.
2. Die Rouladen auf der Arbeitsfläche auslegen (Sollten sie zu dick sein, dann mit Klarsichtfolie bedecken und mit dem glatten Fleischklopper etwas klopfen). Mit Salz und Pfeffer würzen (nicht zu viel Salz, da das Rauchfleisch schon würzig ist) und dünn mit Senf bestreichen. Die Füllung darauf verteilen.
3. Die Rouladen an den Seiten etwas einschlagen, von der schmalen Seite her aufrollen und mit Rouladennadeln verschließen. Die Rouladen in heißem Öl auf allen Seiten rundherum anbraten (portionsweise), herausnehmen.
4. Wenn alle angebraten sind im Bratfett die Zutaten der Sauce anbraten. Dazu die Zwiebel anbraten, das Gemüse zugeben und mitdünsten. Tomatenmark zugeben. Mit Rotwein und Rinderfond (notfalls Wasser) ablöschen, die Rouladen hineinlegen und 1,5 Stunden zugedeckt schmoren (oder im Schnellkochtopf 20 – 25 Minuten).
5. Die Rouladen aus der Soße nehmen, die Rouladen-Nadeln entfernen, die Soße durch ein Sieb geben, wieder aufkochen und mit in Wasser angerührter Speisestärke binden.

*Möchte man die Rouladen in der gleichen Pfanne wie die Füllung anbraten, muss diese wieder ganz sauber sein sonst kleben die Rouladen beim Anbraten zu sehr an. Dafür den Bratensatz in der Pfanne mit Wasser ablöschen, die Brühe schon für die Soße verwenden.*

*Beilagen: Reis, Nudel, Spätzle, Kartoffel, Kartoffelknödel*

