



## Klassische Rinderrouladen

Als erstes empfehle ich dir die Soße zu machen.

Dafür schälst du Sellerie, Zwiebel und Karotte und schneidest sie in ca. 1,5 – 2 cm große Würfel.

Diese brätst du im erhitzten Topf mit etwas Öl an, bis sie richtig schön braun werden (aber nicht verbrannt!).

Dann gibst du das Tomatenmark dazu und lässt es kurz mit braten.

Anschließend ca. 2 EL Mehl dazugeben und umrühren. Dann kann auch schon mit dem Wein abgelöscht werden. Lass es kurz ein reduzieren und fülle anschließend mit zwei Gläsern Brühe bzw. Wasser auf. Lass die Soße nun bei mittlerer Hitze mit einer Prise Salz und Pfeffer köcheln.

Nun der zweite Schritt: die Rouladen. Nimm diese schon mal aus dem Kühlschrank.

Dann kommt die Füllung dran. Für diese schälst du Zwiebel und Karotte. Die Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. Anschließend brätst du sie in einer Pfanne mit etwas Öl an.

Kurz bevor sie braun werden kannst du die Platte ausschalten. Nebenbei (oder danach – je nachdem wie sicher du dich fühlst) kannst du die Karotte in feine Stifte schneiden, ca. 5 cm lang. Ebenso die Essiggurken.

Du brauchst für 4 Portionen

Für die Rouladen:

4 Rinderrouladen

150–200g Speck in Scheiben

2 Zwiebeln

1 Karotte

Essiggurken (je nach Belieben und Größe)

2 EL mittelscharfer Senf

Für die Soße:

2 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein

2 Zwiebeln

1 Karotte

¼ Sellerie (Knolle)

Mehl und/oder Stärke

Evtl. etwas Senf zum abschmecken & Suppenbrühe (am besten selbstgemacht!)

Öl zum anbraten

Salz & Pfeffer

Zahnstocher

Lege dir Senf, Speck, Salz, Pfeffer und das eben vorbereitete Gemüse bereit und dann geht's ans Füllen.

Ich bevorzuge eher kleinere Rouladen, deshalb halbiere ich sie meist. Das liegt natürlich an dir und wie du sie am liebsten magst.

Lege sie aus (z. B. auf einem Brett, einem großen Teller oder der sauberen Arbeitsfläche) und bestreiche sie mit Senf. Anschließend kommt eine Scheibe Speck darauf, die Zwiebeln, Karotte und Gurke. Lege die Füllung, wenn möglich, an die breitere Stelle des Fleisches.

Anschließend noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann einrollen. Klappe wenn möglich die Seiten etwas ein und rolle sie dann vorsichtig, mit sanftem Druck, auf. Mit dem Zahnstocher das Ende befestigen (schau dir dazu gerne auch nochmal mein Video an).

Wenn du alle Rouladen befüllt und gerollt hast, erhitzt du die Pfanne mit etwas Öl und brätst die darin scharf an. Sie müssen noch nicht gar sein, aber schöne braune Stellen mit Röstaromen gebildet haben.

Dann dürfen sie auch schon in die Soße.

Je nach Größe empfehle ich dir eine Kochzeit von 1 ½ - 3 Stunden bei mittlerer Hitze.

Jetzt muss nur noch die Soße vollendet werden und fertig.

Dazu nimmst du die Rouladen aus der Soße. Nun gibt es zwei Möglichkeiten. Die erste: Passiere sie, d. h. siebe das Gemüse ab und wirf dies weg oder verarbeite es weiter. Oder die zweite (meiner Meinung nach viel bessere Variante): Püriere die Soße inkl. Gemüse. Dies hat nur Vorteile: Alles wird verwendet, es gibt noch mehr Geschmack und trägt zur Sämigkeit bei.

Nun musst du die Soße nur noch abschmecken. Probiere erst einmal und dann kannst du noch Salz und Pfeffer dazugeben. Einen Schluck Wein oder auch noch ein bisschen Senf.

Falls du mit der Konsistenz noch nicht zufrieden bist, kannst du einen Löffel Stärke in etwas Wasser rühren und dies -unter ständigem Rühren- in die Soße geben und aufkochen lassen. Auch ein Schlückchen Sahne zum abrunden des Geschmacks mögen viele.

Wenn du zufrieden bist mit Geschmack und Konsistenz der Soße kannst du die Rouladen wieder reinlegen und essen!

Viel Spaß beim nach kochen und lass es dir schmecken!