

Rindsrouladen

Zutaten:

- Rindsrouladen, schön geschnitten ohne Löcher
- Bauchspeck
- Senf, Dijon oder ein scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Zwiebel
- Öl
- Bindfaden oder Zahnstocher

Zutaten für die Soße:

- Karotten
- Zwiebel
- Tomate
- Tomatenmark
- Rotwein
- Brühe oder Fonds
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Die Rouladen auf dem Tisch ausrollen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vorsicht mit dem Salz, da in der Füllung Speck drin ist. Nach dem würzen eine Seite mit Senf bestreichen.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden, ebenso den Speck und die Petersilie. Alles in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Etwas abkühlen lassen. Die Füllung auf der mit Senf bestrichenen Roulade verteilen und vorsichtig aufrollen. Die Roulade wird entweder mit einem oder zwei Zahnstocher fixiert oder mit Bindfaden umwickelt.

Die Roulade von allen Seiten in Öl anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen und in Würfel schneiden. Eine Zwiebel schälen, schneiden und alles zusammen im Öl der Rouladen anbraten.

Etwas Tomatenmark hinzufügen und anrösten. Alles mit ein wenig Rotwein ablöschen und reduzieren. Diese Reduktion in einen großen Topf geben und die Rouladen hinein legen. Mit Fonds und Wasser aufgießen und auf mittlerer Hitze mindestens eine Stunde schmoren.

Erst gegen Ende die Soße abschmecken, die Rouladen geben Aroma ab. Würzt man von Anfang an, kann die Soße überwürzt sein. Ein wenig kalte Butter unterrühren, das macht sie Soße sämig.