

Rezept Rinderrouladen

Zutaten:

4 Scheiben Rindfleisch (aus der Keule)
Senf
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
100 g Speck (durchwachsen)
1-2 Gewürzgurken
Öl

Zubereitung:

Fleischscheiben waschen und Trockentupfen
Mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern.

Je ein viertel Zwiebel, Speck und Gurke auf die
Fleischscheiben legen, von der schmalen Seite her aufrollen
und mit einer Bratennadel, Zahnstocher oder Küchengarn
zusammenhalten.

In einem Bratentopf Öl erhitzen und die Rouladen rundherum
anbraten.

Mit einem 1/4-1/2 L Wasser aufgießen, den Bratentopf abdecken
und für
ca. 2-2,5 Stunden Schmoren, ab und zu die verdampfte
Flüssigkeit ersetzen.

Nach ende der Schmorzeit, Rouladen rausnehmen und warm

stellen.

Bratensatz mit Wasser auffüllen, zum Kochen bringen, abschmecken und je nach Geschmack binden.

Abänderungen:

Je nach Geschmack, kann die Soße mit Tomatenmark, saurer Sahne, Paprika oder Rotwein verfeinert werden.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Regionalen Rezepten