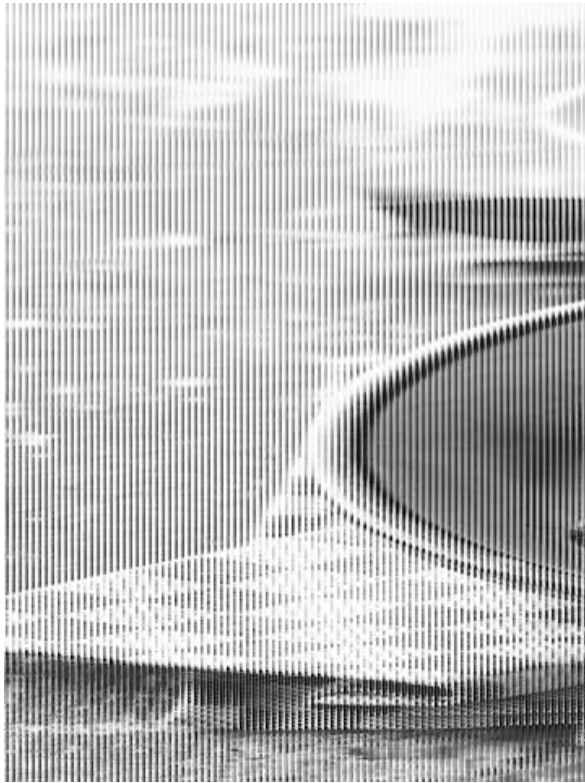


Klassische Rinderroulade



MSL / Kramp+Gölling

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

Zutaten für 4 Portionen

2	Zwiebeln
4	Gewürzgurken
4	Rinderroulade (à 180g)
	Etwas Salz und Pfeffer
4 TL	mittelscharfer Senf
	geräucherter Schinken oder
4 Scheiben	durchwachsener Speck
30 g	Butterschmalz
200 ml	trockener Rotwein
400 ml	Rinderfond
2	Lorbeerblätter
150 ml	Schlagsahne (30 % Fett)
2 - 3 EL	dunkler Saucenbinder

Dauer: 2 h 15 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

2 Zwiebeln, 4 Gewürzgurken, 4 Rinderroulade, Etwas Salz und Pfeffer,
4 TL Senf, 4 Scheiben Schinken oder Speck

Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden, Gurken in längliche Scheiben schneiden. Das Fleisch nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Mit Schinken oder Speck belegen.

2. SCHRITT

30 g Butterschmalz, 200 ml Rotwein

Zwiebeln und Gurken darauf verteilen. Die Seiten einschlagen und zu Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen, Rouladennadeln oder Küchegarn fixieren. Rouladen in heißem Butterschmalz rundherum braun anbraten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

3. SCHRITT

400 ml Rinderfond, 2 Lorbeerblätter, 150 ml Schlagsahne,

2 - 3 EL dunkler Saucenbinder

Fond und Lorbeer zugeben und die Rouladen bei mittlerer Hitze zugedeckt rund 1 1/2 Stunden schmoren. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sahne zum Sud gießen, einmal aufkochen und mit Soßenbinder binden. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Rouladen servieren. Dazu passen Kartoffelklöße.