

Rinderrouladen

Zutaten für vier Personen:

- 4 Rouladen vom Rind
- 8 Scheiben Speck, bei sehr großen Rouladen 12 Scheiben (fett, geräuchert)
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 bis 2 Zwiebeln
- Essiggurken
- Dijon-Senf
- Salz
- Pfeffer (schwarz)
- Mehl
- Butterschmalz
- saure Sahne
- Tomatenmark

Fleischscheiben platieren und auf einer Seite mit Senf bestreichen und pfeffern. Mit Speck belegen. Gurken der Länge nach in Stifte schneiden und nach Belieben auf den Speck legen. Die belegten Scheiben von der schmalen Seite her aufrollen, dabei den Rand etwas einschlagen. Wahlweise mit Rouladenklammern, gebrühtem Faden oder Zahnstochern fixieren und rundum mit Mehl bestäuben.

Butterschmalz in einem Topf oder in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen. Rouladen mit der Nahtseite nach unten einlegen und rundrum anbraten. Gewürfelte Zwiebel dazu geben und mit anschwitzen. Etwas Tomatenmark einrühren, mit Fleischbrühe aufgießen, Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel etwa 40 Minuten leise köcheln lassen.

Hitze soweit reduzieren, dass die Soße nicht mehr kocht. Ein bis zwei EL Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilagen passen Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, grüne Bohnen oder Erbsen und Möhrchen.