



Rezept der Woche

20. November 2006

Rindsroulade

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rindsrouladen (a 220 gr)**
- 4 TL Düsseldorfer Löwensenf**
- 8 Scheiben durchwachsenen Speck**
- 2 Zwiebeln in feine Streifen geschnitten**
- 4 kleine Gewürzgurken**
- 1 große Zwiebel gewürfelt**
- 1 Karotte gewürfelt**
- 1 Ei Tomatenmark**
- 1/2 l Fleischbrühe**
- 1/4 l Rotwein**
- 1 Tasse Sauerrahm**
- 3 Ei Pflanzenöl**
- Salz, Pfeffer, Paprika(edelsüß)**

Zubereitung

Die Rouladen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, mit Senf bestreichen und jeweils mit zwei Scheiben Speck belegen. Gewürzgurken und Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Längsseiten des Rouladenfleisches etwas einschlagen und das Ganze von der schmalen Seite her aufrollen. Die Rouladen mit einer Rouladennadel oder einem Faden feststecken oder binden.

Im heißen Öl die Rouladen von allen Seiten braun anbraten. Gewürfelte Zwiebel, Karotte und das Tomatenmark kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen.

Die Rouladen zugedeckt ca. 90 Min(kommt immer auf das Fleisch an) bei kleiner Hitze schmoren (evtl.etwas Wasser zugeben).

Die Rouladen herausnehmen und warmstellen. Die Fleischbrühe angiessen und die aufkochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Senf abschmecken und den Sauerrahm einrühren.

Lecker!!!!

Dazu schmeckt am besten...Apfelrotkohl (Rezept folgt) und Kartoffeln