



Rinderrouladen

AUS DEM OFENMEISTER 



FÜR 4
PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



BACKZEIT
CA. 2–2,5
STUNDEN

ZUTATEN

FÜR DIE ROULADEN

- 4 Rinderrouladen
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 8 TL mittelscharfer Senf
- 2 Zwiebeln
- 4–6 Essiggurken
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl zum Anbraten

FÜR DIE ROULADENSOÛE

- 3 Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 1 Lauchstange
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Lorbeerblätter

FÜR DIE SCHMORFLÜSSIGKEIT

- 500 ml Rinderfond oder Rinderbrühe
- 200 ml trockener Rotwein
(Die Roulade soll zu einem Drittel mit Soße bedeckt sein.)

♥ PASST PERFEKT ZU

Kartoffelpüree, Spätzle, Salzkartoffeln oder Rotkohl. Ein frischer grüner Salat rundet das Gericht ab.



..... ZUBEREITUNG

1 Die Rinderrouladen zuerst leicht flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



2 Anschließend jede Roulade mit Senf bestreichen und mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken belegen.



3 Die Seiten leicht einschlagen und die Rouladen möglichst fest aufrollen. Danach mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.



4 Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum kräftig anbraten.



5 Das Gemüse grob schneiden und mit den Lorbeerblättern in den Ofenmeister geben.



6 Die angebratenen Rouladen darauflegen.



7 Rinderfond und Rotwein vermengen und über die Rouladen gießen.



8 Den Ofenmeister mit Deckel in den kalten Backofen stellen.



9 Ca. 2 bis 2,5 Stunden bei 220 °C Ober-/Unterhitze garen.



10 Nach der Garzeit sind die Rinderrouladen wunderbar weich und saftig.



11 Danach die Rouladen aus dem Ofenmeister nehmen, die Soße in einer Schüssel oder Topf pürieren, abschmecken und servieren.



NOCH MEHR GESCHMACK

Etwas Tomatenmark beim Anbraten der Rouladen mitrösten.



ALKOHOLFREI

Den Rotwein durch zusätzlichen Rinderfond oder Traubensaft ersetzen.



KRÄUTERLIEBE

Thymian oder Rosmarin sorgen für ein herrliches Aroma.



SENF-VARIANTE

Dijon-Senf oder körniger Senf passen ebenfalls sehr gut.