



## Rinderrouladen in Rotweinsauce

*Hauptgericht*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 2 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 6 **Quelle:** Silke Weidmann

### ZUTATEN

- 8 Stück Rinderrouladen
- Salz, Pfeffer, Senf,
- Instantbrühe (Fleisch-oder Gemüsebrühe) n.B.
- 16 Scheiben Dörrfleisch, Schinken oder rohes Kasseler
- 1 - 2 Stück große Zwiebel
- 2-3 Stück Gewürzgurken
- 2-3 Eßlöffel Öl
- 3 Stück Möhren
- 4 Stangen Bleichsellerie
- 1 Eßlöffel Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein
- 200 ml Wasser
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 6-8 Eßlöffel dunkler Soßenbinder

### ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch salzen, pfeffern, dünn mit Senf bestreichen und mit je 2 Scheiben Dörrfleisch, Schinken oder Kasseler belegen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Gurken abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Gurke gleichmäßig auf die Rouladen verteilen. Seiten leicht einklappen, aufrollen und mit Haushaltsgarn umwickeln oder mit Rouladenklammern oder Spießen fixieren.
2. Rouladen portionsweise im heißen Öl scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
3. Möhren schälen, Sellerie putzen, beides in Scheiben schneiden und mit übriger Zwiebel und Tomatenmark im Bratfett anbraten.
4. Mit ca. 150 ml Wein ablöschen, kurz einkochen lassen.
5. Rouladen zufügen, mit dem Wasser angießen, würzen, Lorbeer zufügen und zugedeckt ca. 1,5 bis 2 Stunden schmoren.
6. Bei Bedarf Wasser nachgießen.
7. Rouladen herausnehmen und warmstellen.
8. Den Schmorfond mit dem Pürierstab pürieren oder durch ein Sieb gießen und das Gemüse ausdrücken.
9. Den so erhaltenen Fond mit den restlichen 150 ml Wein und evtl. etwas Wasser auffüllen, aufkochen, den Saucenbinder einrühren und etwa 1 Minute kochen lassen.
10. Sauce abschmecken und mit den Rouladen servieren.

Dazu schmecken Semmelknödel.

Guten Appetit!