



Rinderrouladen wie bei Müttern



@www.pixabay.de/flyerbine

Zutaten (für 4 Personen)

4	Rouladen vom Rind
1	große Zwiebel
4	Gewürzgurken
4 EL	Senf
2	Möhren
1 Stange	Porree
250 ml	Rotwein
	Salz und Pfeffer
50 g	Speck
	Fett zum Anbraten

Zubereitung

Gurken, Zwiebel und Speck klein schneiden und vermischen. Die Rouladen mit jeweils 1 EL Senf bestreichen und kräftig salzen und pfeffern. Die Gurken-Zwiebel-Speckmasse auf dem ersten Drittel des Fleisches großzügig verteilen.

Die Seiten einklappen, damit die Füllung nicht rausfällt. Die Rouladen zusammenrollen und mit Garn oder Rouladen Nadeln verschließen. Das Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten kräftig anbraten.

In der Zwischenzeit den Porree und die Möhren klein schneiden. Wenn die Rouladen schön braun sind, den Rest der Gurken-Zwiebel-Speckmasse, Porree und Möhren zum Fleisch geben und den Wein angießen. Nachdem alles etwas eingekocht ist, mit

Wasser aufgießen und köcheln lassen. Mindestens 2 Stunden schmoren und zwischendurch immer wieder Wasser zugießen.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch rausnehmen, die Sauce mit dem Zauberstab pürieren und anschließend noch mal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dazu gibt es bei uns Spätzle und Rotkraut.

Die Gurrbacher GmbH wünscht Guten Appetit.