



Rinder-Rouladen

Zutaten:

4 Rouladen
Salz, schwarzer Pfeffer, Knoblauch
2 Essiggurken
2 kleine Zwiebeln
Durchwachsener Speck
Mittelscharfer Senf
Saucenbinder
Sahne oder Creme fraiche

Zubereitung:

Die Rouladen waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, auf der Arbeitsplatte auslegen, salzen, pfeffern, mit Knoblauchsatz betreuen, mit Senf bestreichen. Jeweils eine halbe gewürfelte Zwiebel und Essiggurke sowie den gewürfelten Speck darauf mittig verteilen. Die Fleischscheibe zu einer Roulade aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

In einem sehr heißen Bräter Bratenfett oder Öl erhitzen, die Rouladen von allen Seiten gut anbraten. Mit Wasser ablöschen. Im Schnellkochtopf, die Rouladen sollten nicht ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein, eine gute halbe Stunde garen. Danach die Rouladen herausnehmen. Die Sauce abschmecken, mit Salz, Pfeffer, Senf nachwürzen, mit Saucenbinder sämig anbinden und mit Sahne abrunden.

Mit Rotkohl (Iglo tiefgefroren) und Klößen (z.B. Maggi halb + halb) ein wahrhaft fürstliches Mittagessen.