Festliche Rinderrouladen

Ein Klassiker des Festessens hinter Tür Nr. 2

Zutaten (für 8 Rouladen)

Für die Rouladen

8 Rinderrouladen
Salz
Pfeffer
4 EL mittelscharfer Senf
4 Gewürzgurken
2 Zwiebeln
8 Scheiben Frühstücksspeck
1 TL Paprikapulver
2 EL Butterschmalz

Für die Bratensoße

2 große Zwiebeln
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
etwas Öl
300 ml Flasche Rotwein
150 ml Gemüsefond
750 ml Rinderfond
Salz
Peffer
1 TL Zucker
2 TL Preiselbeeren
1 Scheibe kräftiges Schwarzbrot
300 ml Sahne
etwas dunklen Soßenbinder

Zubereitung

1. Die Rinderrouladen waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Das Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern und je eine Seite mit Senf bestreichen.
2. Die Gewürzgurken in feine Längsstreifen und die Zwiebeln in schmale Halbmonde schneiden.
3. Nun die Rouladen längs nacheinander mit den Zwiebeln (je 1/4), Gewürzgurken (je 1/2) und je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen.
4. Die belegten Rouladen von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann aufrollen und entweder mit Küchengarn verschnüren oder mit Rouladennadeln zusammenstecken.
5. Das Butterschmalz in einem Schmortopf heiß werden lassen, die Rouladen rundherum darin anbraten und anschließend herausnehmen und auf ein Brett überführen.
6. Für die Bratensoße die Zwiebeln und Karotten sowie den Sellerie kleinschneiden und in demselben Schmortopf mit etwas Öl anbraten. Den Ofen auf 160°C vorheizen.
7. Sobald das Gemüse glasig wird, etwas Rotwein angießen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist.
8. Nun den Gemüse- und Rinderfond hinzugeben und den Gemüsesud salzen und pfeffern.
9. Zuletzt noch einen TL Zucker, zwei TL Preiselbeeren sowie eine Scheibe kräftiges Schwarzbrot hinzufügen.
10. Die Rouladen zurück in den Schmortopf mit dem Gemüse geben, bei 160°C im Backofen für 1 1/2 Stunden schmoren lassen und sie dann vorsichtig aus dem Topf heben und auf ein Brett legen.
11. Den Gemüsesud durch ein Passiersieb geben, in einem mittelgroßen Kopf aufkochen und die Sahne nach und nach hinzufügen.
12. Die Soße mit etwas dunklem Soßenbinder andicken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und zuletzt ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Die Rinderrouladen in der Bratensoße im Schmortopf noch einmal aufkochen lassen, bevor sie serviert werden.

Verfasser: Sarah Flieshardt