

Kochen mit Klaus

Rinder-Rouladen in Rotweinsauce

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 600 g Rinder-Rouladen, Salz, Pfeffer, 5 TL Senf, 80 g roher Schinken,
- 2 Zwiebeln, 3 Gewürzgurken, 2 Möhren, 3 Knobizehen, 60 g Sellerie,
- 100 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 600 ml Rotwein, 400 ml Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt, 1 EL Bratensaft, 100 ml Sahne

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel in halbe Ringe schneiden, andere u. Knobi fein würfeln. Gurken u. 1 Möhre in Stifte schneiden, 2. Möhre u. Sellerie klein würfeln. Fleisch waschen, trocknen, innen salzen, pfeffern u. mit Senf bestreichen. Mit Schinken belegen, Zwiebelringen, Möhren u. Gurken darauf verteilen. Seiten einschlagen u. aufrollen. Mit Ringen oder Spießen fixieren.



2. Fleisch in heißen Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln, Knobi, Sellerie u. Möhren im Bratfett anbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit 0,5 l Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen.



3. Rouladen u. Brühe zugeben, Lorbeer zugeben u. 90 Min. zugedeckt schmoren. Rouladen herausnehmen. Schmorfond pürieren, restl. Wein u. Sahne zugießen, Bratensaft unterrühren u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Rouladen zum Erwärmen zugeben.



Tipps des Chaoten: Dazu Speckbohnen u. Seidenknödel reichen!



Erstellt von Klaus am 23.12.2012