

Kochen mit Klaus

Rinderrouladen - Rheinische Art

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Rinderrouladen, 50 ml Essig, 200 g Suppengemüse, Salz, Pfeffer,
- 500 ml Rotwein, Dijon-Senf, 100 g Bacon, 2 Zwiebeln, 2 Essiggurken,
- 3 Knobizehen, 100 g Tomatenmark, 1 EL Mehl, 400 ml Fleischbrühe,
- Zucker, 1 Lorbeer, 1 P. Fix f. Sauerbraten, Bratensaft, Saucenbinder

Zubereitung:

1. Rouladen mit Essig, 150 ml Rotwein, Lorbeer u. klein geschnittenem Suppengemüse (bis auf 1 Möhre) 2 Tage gekühlt marinieren. 1 Zwiebel in halbe Ringe schneiden, andere u. Knobi fein würfeln. Möhre u. Gurken in Spalten schneiden. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocknen, innen salzen, pfeffern u. dick mit Senf bestreichen. Mit je 2 Scheiben Schinken belegen, Zwiebelringe, Gurken u. Möhren darauf verteilen. Seiten einschlagen, aufrollen u. fixieren.



2. Fleisch in heißen Öl rundum scharf anbraten u. herausnehmen. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten. Salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten, mit Mehl bestreuen u. anschwitzen. Mit der Marinade u. restl. Rotwein ablöschen u. etwas einkochen lassen.



3. Brühe zugießen, 2 EL Bratensaft u. Fix einrühren, Rouladen zugeben u. zugedeckt 90 Min. schmoren. Rouladen herausnehmen. Sauce passieren, aufkochen, dicken, mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen.



Tipp des Chaoten: Mit Speck-Rosenkohl u. Salzkartoffeln reichen!

