

# Rindsrouladen Klassische Art

## Zutaten für:

6 Portionen

6		Dünne Scheiben aus der Oberschale vom Rind Salz, Pfeffer
1	Essl.	Scharfer Senf
6		Dünne Scheiben Bauchspeck
1		Möhre
1		Lauchstange
1/2		Sellerieknolle
3		Gewürzgurken
100	Gramm	Fetter (grüner Speck)
1	Essl.	Tomatenmark
200	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Fleischbrühe Sträußchen aus Petersilienstengel Thymian Lorbeerblatt
75	Gramm	Butter

## Zubereitung:

Die Fleischscheiben auf der Arbeitsfläche nebeneinanderlegen und flach streichen. Wenn noch vorhanden, die Fettränder vorsichtig einschneiden, dabei möglichst das Fleisch nicht verletzen.

Das Fleisch pfeffern und salzen, mit Senf bestreichen und mit je einer Speckscheibe belegen.

Möhre, Sellerie schälen, auf dem Gemüsehobel längs in streichholzfeine Streifen schneiden. Vom Lauch das dunkle Grün entfernen, das Weiße in feine Ringe schneiden. Auch die Gurke in feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Gemüse, und die Gurke jeweils als Bündel in die Rouladen verteilen. Die Längsseiten jeweils so darüber schlagen, dass nachher von den Gemüsestreifen seitlich nichts mehr zu sehen ist, und die Rouladen aufwickeln. Mit Klammern, Zahnstochern, Nadeln oder wie auch immer verschließen.

In einem schweren Schmortopf den frischen, grünen und ungeräucherten Speck auslassen - ihn dafür zuvor fein würfeln. Die Rollen portionsweise darin rundum schön kross anbraten. Erst gegen Ende dieser Anbratphase das restliche, inzwischen gewürfelte Wurzelwerk sowie das Tomatenmark zufügen. Gründlich anrösten, schließlich mit Wein und Brühe ablöschen, das Kräutersträußchen zufügen.

Den Topf mit seinem Deckel verschließen und in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Die Rouladen langsam etwa zwei Stunden schmoren.

Die Rouladen herausnehmen und warm stellen, den Schmorfond etwas einkochen, bis die Sauce dicklich wird. Das Kräutersträußchen entfernen.

Die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen oder, besser noch, im Mixer fein pürieren, dabei stückchenweise die eiskalte Butter zufügen. Die Sauce wird dann cremig und glänzend - man braucht sie nur noch abschmecken, bevor die Rouladen wieder darin erwärmt werden. Auf keinen Fall mehr kochen, weil sonst die Sauce ihren Glanz verliert, vielmehr sofort servieren.

Tip: Bei uns gibt es ein sahnig-cremiges Möhren-Kartoffel-Püree dazu. Und zur Erfrischung einen grünen Salat.

Wolf: meine Variante der Füllung: Kein Gemüse, nur Speck,

## **Rindsrouladen Klassische Art**

(Fortsetzung)

Gewürzgurke und Zwiebeln