

RINDERROULADEN

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

1. Die Gewürzgurken längs in dünne Streifen schneiden. Eine Zwiebel in feine Ringe schneiden. Die Rouladen von beiden Seiten pfeffern und salzen. Jede Roulade mit einem EL Senf bestreichen. Auf den Rouladen die Baconscheiben, Gurkenwürfel und Zwiebelringe verteilen. Jeweils 100 g Hackfleisch auf die Rouladen geben und aufrollen. Mit einem Rouladenring umschließen.
2. Einen gusseisernen Bräter mit Öl erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden.
3. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen.
4. Im Bräter die Gemüsewürfel rösten. Tomatenmark und Gewürze (Nelken, Pimentkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblatt) zufügen und gut rösten. Der Bräterboden darf ruhig dunkel werden. Mit dem Wein ablöschen und das „Eingebrannte“ mit dem Kochlöffel vorsichtig lösen. Nochmals die Flüssigkeit ganz einkochen lassen und mit ein wenig Brühe auffüllen. Nochmals einkochen lassen, dann die restliche Brühe zugeben. Rouladen auf das Gemüse geben. Die Rouladen sollten mit der Flüssigkeit fast ganz bedeckt sein.
5. Kurz aufkochen lassen und dann bei mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel eine Stunde schmoren lassen. Danach den Deckel einen Spalt öffnen und die Rouladen eine weitere Stunde schmoren lassen. Die Rouladen während der gesamten Schmorzeit zweimal wenden.
6. Die Rouladen entnehmen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Soße eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack binden.
7. Dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln als Beilage servieren.

ZUTATEN

Rouladen

4	Rinderrouladen, dünn geschnitten
4 EL	Senf, mittelscharf
4 Streifen	Frühstücksspeck
1 kl. Glas	Gewürzgurken
400 g	Schweinemett
1	Zwiebel

Für die Halal Version der Rouladen einfach den Frühstücksspeck weglassen und Schweinemett gegen Rinderhack austauschen.

Sauce

100 g	Möhren
100 g	Sellerie
1	Zwiebel
1 TL	Schwarzer Pfeffer
1	Lorbeerblatt
2	Nelken
3	Pimentkörner
1 EL	Tomatenmark
500 ml	Rinderbrühe
100 ml	Rotwein

Salzkartoffeln und Rosenkohl als Beilage

