

# Lieblingsrezepte rund um den Globus

Rinderrouladen nach Hausfrauenart

...oder wie Mama sie machte



## Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

---

- 4 Rouladen vom Metzger des Vertrauens
- 4 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 4 TL mittelscharfer Senf ( wer mag nimmt auch scharfen Senf ) Ich nehme immer Dijon Senf...den scharfen
- Salz
- Pfeffer
- 12 Scheiben Bacon ( Frühstücksspeck )
- 150 g Knollensellerie
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Zweig Thymian

- 4 Pimentkörner
  - 1 EL Tomatenmark
  - 1 EL Butterschmalz
  - 500 ml Rotwein
  - 500 ml Rinderbrühe ( selbstgemacht oder aus dem Glas )
  - 1 EL Speisestärke
  - 4 Rouladennadeln oder einige Zahnstocher
1. Die Gewürzgurken stifteln, die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden
  2. Die Rouladenscheiben salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen
  3. Je 3 Baconscheiben auf die Rouladen legen und mit Gurke und Zwiebeln belegen
  4. Die Rouladen jetzt seitlich einschlagen und aufrollen. Am Ende angekommen mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zustecken
  5. Karotten und Sellerie waschen und schälen, Lauch waschen und alles in mittelgroße Stücke schneiden
  6. Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, Pimentkörner mit dem Messerrücken platt drücken. So entfalten sie ihr Aroma viel besser
  7. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen von allen Seiten ca. 4 Minuten scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen
  8. Jetzt das vorbereitete Gemüse in den Topf geben und für ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten
  9. Das Tomatenmark dazu geben und kurz mitrösten. Das gibt die schöne dunkle Farbe und die Röstaromen für die Soße. Wenn das Tomatenmark beginnt, sich am Topfboden anzusetzen, die Hälfte des Rotweins dazu geben und fast vollständig einkochen lassen
  10. Jetzt den restlichen Rotwein und die Rinderbrühe dazu geben
  11. Die angebratenen Rouladen zurück in den Schmortopf legen und die zerstoßenen Pfefferkörner, den Thymian, die Pimentkörner und die Lorbeerblätter in die Soße geben
  12. Alles zusammen aufkochen lassen und mit aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze 3 Stunden schmoren lassen. Probieren ob sie weich sind. Wenn nicht, weiter schmoren lassen
  13. Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Topf nehmen, die Rouladennadeln oder Zahnstocher entfernen und beiseite stellen
  14. Die Soße durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen
  15. Die Speisestärke mit wenig **kalt**em Wasser anrühren und in die Soße rühren. Ca. 1 Minute kräftig aufkochen lassen, damit die Stärke auskocht.
  16. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken
  17. Die Rouladen wieder in die Soße legen und in der Soße erwärmen

**Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree. Ich serviere gerne Pastinaken-Kartoffelpüree dazu  
Ich wünsche gutes Gelingen und Guten Appetit**