Rezept

Rindsrouladen mit Paprikafüllung

Ein Rezept von Rindsrouladen mit Paprikafüllung, am 29.04.2024

Zutaten

je 1	rote und gelbe Paprikaschote
4 Stängel	Oregano
	Salz
8 TL	Ajvar
2 EL	Rapsöl
500 ml	Fleischbrühe
3	kleine Zwiebeln
8	dünne Rinderrouladen (à ca. 100 g)
	Pfeffer
100 g	Bacon
1 EL	Tomatenmark
	Holzstäbchen oder Küchengarn

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 1 STD. + 1 STD 30 MIN. SCHMOREN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blätter hacken.

2. Die Rouladen salzen und pfeffern. Mit je 1 TL Ajvar bestreichen. Bacon würfeln und in einem Schmortopf in dem heißen Öl anbraten. Speckstückchen aus dem Topf nehmen und auf die Rouladen verteilen. Mit Zwiebelwürfeln und Oregano bestreuen, Paprikastreifen quer darauflegen. Das Fleisch aufrollen und mit Holzstäbchen verschließen oder mit Küchengarn umwickeln.

3. Die Rouladen im heißen Speckfett ringsum bei starker Hitze 10 Min. anbraten. Die übrigen Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, dazugeben und 2 Min. anrösten. Das Tomatenmark unterrühren. Brühe angießen und kurz aufkochen. Rouladen zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Std. schmoren, dabei öfters wenden.

4. Die Rouladen nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen anderen Topf streichen und bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen lassen. Rouladen mit der Sauce servieren.