

Rezept

Rinderrouladen mit Balsamicosauce

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Balsamicosauce, am 25.05.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 grüne Paprikaschote | 3 Zwiebeln |
| 4 große Rinderrouladen (à ca. 180 g) | Salz |
| Pfeffer | 1 TL getrockneter Thymian |
| 2 TL edelsüßes Paprikapulver | 2-3 EL Senf |
| 8-12 dünne Scheiben Schinkenspeck | 4 Gewürzgurken (aus dem Glas) |
| 2 EL Butterschmalz | 50 g Tomatenmark |
| 1/4 l trockener Rotwein (nach Belieben) | 1/2 l Rinderbrühe |
| 4-6 EL Aceto balsamico | 4 EL Honig |
| 2 Lorbeerblätter | 2 zerdrückte Wacholderbeeren |
| 1 EL Speisestärke | 150 g Crème fraîche |
| Küchengarn | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Die Rouladen mit der flachen Seite des Fleischklopfers unter Frischhaltefolie vorsichtig flach klopfen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und 1 TL Paprikapulver würzen. Die Gewürze leicht einreiben.
2. Die Rouladen mit je 1 TL Senf bestreichen und mit 2-3 Scheiben Speck belegen. Je 1 Gewürzgurke auf die schmale Seite der Rouladen legen. Auf beiden Seiten der Gurke je 2 Paprikastreifen legen und mit etwa zwei Dritteln der Zwiebeln abdecken. Die Rouladen fest aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.
3. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin rundum braun braten, herausnehmen. Die restlichen Zwiebelspalten und Paprikastreifen im Bratfett anbraten. Tomatenmark zufügen und unter Rühren anrösten. Nach Belieben mit 1/8 l Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Den restlichen Wein angießen und wieder etwas einkochen lassen.
4. Brühe, 4 EL Essig, Honig, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren einrühren. Die Rouladen einlegen und zugedeckt ca. 2 Std. bei schwacher bis mittlerer Hitze schmoren lassen. Dabei gelegentlich wenden.
5. Die Rouladen herausnehmen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, in die Sauce gießen und köcheln, bis sie bindet. Lorbeer entfernen und die Sauce fein pürieren. Crème fraîche, das restliche Paprikapulver und 1 EL Senf zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Rouladen noch 10 Min. in der Sauce ziehen lassen. Mit Rotkohl und Kartoffelknödeln servieren.