

## Rezept

# Rinderrouladen mit Bandnudeln

Ein Rezept von Rinderrouladen mit Bandnudeln, am 08.06.2023

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>6</b> Cornichons                         | <b>4 Scheiben</b> Rindfleisch aus der Oberschale (à ca. 160 g, dünn geschnitten) |
| Salz  | Pfeffer  |
| <b>4 TL</b> scharfer Senf                   | <b>8</b> dünne Scheiben Schinkenspeck  |
| <b>1</b> Zwiebel                            | <b>2 EL</b> neutrales Pflanzenöl   |
| <b>2 TL</b> Mehl                            | <b>2 TL</b> Tomatenmark  |
| <b>200 ml</b> trockener Rotwein             | <b>500 ml</b> Fleischbrühe   |
| <b>1</b> Lorbeerblatt                       | <b>2 TL</b> kalte Butter   |
| Rouladennadeln, Zahnstocher oder Küchengarn |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Die Cornichons in Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, salzen und pfeffern. Mit je 1 TL Senf bestreichen. Speckscheiben darauflegen und die Gurkenscheiben darauf verteilen. Die Fleischscheiben aufrollen und mit Küchengarn binden oder mit Rouladennadeln oder Zahnstochern feststecken.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Bräter oder weiten Topf erhitzen. Rouladen von außen salzen, pfeffern und dünn mit Mehl bestäuben. Die Rouladen von allen Seiten bei großer Hitze 1-2 Min. anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren, dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Einkochen, dann ein weiteres Mal mit dem Rotwein ablöschen. Brühe dazugießen, Lorbeerblatt dazugeben und alles aufkochen. Im geschlossenen Bräter bei kleiner Hitze ca. 1 Std. 20 Min. leise kochen lassen.
3. Die gegarten Rouladen aus dem Bratenfond nehmen und abgedeckt warm halten. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren und auf ca. 200 ml Sauce einkochen. Die kalte Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Bandnudeln.