

## Rezept

# Rindsrouladen mit Gewürzgurken

Ein Rezept von Rindsrouladen mit Gewürzgurken, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> dünne Scheiben Rinderrouladen (jede 150-180 g schwer, am besten gleich beim Metzger dünn klopfen lassen)	Salz
<b>8</b> dünne Scheiben Räucherspeck	Pfeffer aus der Mühle
<b>2</b> Zwiebeln	<b>4 TL</b> scharfer Senf
<b>1</b> Möhre	<b>1</b> große Gewürzgurke
<b>4 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Mehl
<b>1/8 l</b> Rotwein	<b>2</b> Stangen Sellerie
<b>1 Prise</b> Cayennepfeffer	<b>2 EL</b> Tomatenmark
	<b>400 ml</b> Rinderfond oder Brühe

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Rouladenscheiben nebeneinander legen, leicht salzen und pfeffern. Dünn mit Senf bestreichen, mit 2 Scheiben Räucherspeck belegen. Die Gewürzgurke längs in feine Streifen schneiden. Auf dem Speck verteilen. 1 Zwiebel schälen, halbieren, in Scheibchen schneiden und draufgeben.
2. Zum Aufrollen erst mal die Längsseiten leicht nach innen einschlagen, dann von einer Querseite her zu Rouladen rollen. Mit Spießchen feststecken. Mit Mehl bestäuben.
3. Die zweite Zwiebel und die Möhre schälen, in kleine Würfel schneiden. Von den Selleriestangen oben und unten abschneiden, was nicht knackig und frisch aussieht. Stangen waschen und winzig klein würfeln.
4. Den Schmortopf rausholen oder eine schwere Pfanne, wichtig ist auf jeden Fall der passende Deckel. Das Öl heiß werden lassen und als erstes die Rouladen rundum scharf anbraten. Salzen, pfeffern, rausnehmen.
5. In das Bratfett alles gewürfelte Gemüse einrühren und bei mittlerer Hitze anbraten. Das Tomatenmark einrühren, Rotwein angießen und kräftig aufköcheln lassen. Den Fond dazugießen und die Rouladen nun in den würzigen Sud legen. Deckel zu, ungefähr 1 Stunde bei schwacher Hitze schmoren lassen.
6. Nach 1 Stunde sind die Rouladen schön zart und mürbe, und im Topf hat sich außerdem eine leckere Sauce gesammelt. Damit die noch sämiger werden und ungehindert eindampfen kann, werden die Rouladen nochmal kurz rausgenommen. Die Sauce wird jetzt im offenen Topf kräftig aufgekocht und gerührt. Dann mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzig abschmecken. Rouladen zurück in den Topf und heiß werden lassen.