

Rezept

Rindsrouladen mit Gurkerl und Speck

Ein Rezept von Rindsrouladen mit Gurkerl und Speck, am 24.01.2025

Zutaten

1 Möhre	Salz
2 Zwiebeln	4 Rinderrouladen (je ca. 200 g, dünn geklopft)
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	4 TL mittelscharfer Senf
12 Scheiben Frühstücksspeck (ca. 120 g)	4 Essiggurkensticks (ersatzweise 1 große Essiggurke der Länge nach geviertelt)
2 gute Prisen Mehl	1 große Zwiebel
1 Möhre	1 Stück Knollensellerie (ca. 80 g)
3 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark
300 ml kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)	1 l Bratenfond (aus dem Glas)
1 TL Speisestärke	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Küchengarn oder Rouladennadeln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Für die Rouladen Möhre schälen, quer halbieren und die Hälften längs vierteln. Die Möhrenstifte (sie sollten ca. 1 cm breit sein) in kochendes Salzwasser geben und ca. 2 Min. darin garen, herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und jeweils längs in 8 dünne Spalten schneiden.
2. Rouladen auf der Arbeitsfläche auslegen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. Der Länge nach mit je 3 Speckscheiben belegen. Ins untere Drittel je 2 Möhrenstifte, 2 Zwiebelspalten und 1 Gurkenstick legen. Längsseiten der Rouladen knapp einschlagen, Rouladen von der Schmalseite her aufrollen. Mit Küchengarn binden oder mit Rouladennadeln feststecken.
3. Für die Sauce Zwiebel, Möhre und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem großen breiten Topf erhitzen. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, rundherum mit Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze 3 Min. in dem Öl anbraten, wenden und weitere 3 Min. anbraten. Die Rouladen aus dem Topf heben.
4. Zwiebel-, Möhren- und Selleriewürfel in den Topf geben und 2 Min. anbraten. Tomatenmark einrühren und alles weitere 3 Min. braten. Mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und einkochen lassen, diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Nun den restlichen Rotwein und den Bratenfond dazugießen, aufkochen. Rouladen einlegen und abgedeckt bei geringer Hitze in ca. 1 Std. 40 Min. weich schmoren.
5. Dann Rouladen aus dem Topf heben. Die Sauce durch ein Sieb passieren, auffangen wieder zurück in den Topf gießen, aufkochen. Die Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser verrühren und unter die Sauce rühren, in 15 Min. bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen wieder in den Topf geben, aufkochen und bei geringer Hitze noch 2-3 Min. sanft in der Sauce ziehen lassen. Auf vorgewärmten Tellern mit Kartoffelbrei oder breiten Bandnudeln servieren.