

Rinderroulade zart und saftig

Zutaten

7 Rinderrouladen
Suppengemüse
4 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
6 - 8 Wachholderbeeren
2 Knoblauchzehen
3 Essiggurken
3 EL Tomatenmark
1 - 2 EL Senf
6 Scheiben Speck
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

7 Rouladen auf der Arbeitsfläche leicht überlappend ausbreiten 4 Stück vertikal 3 Stück horizontal
 Nach Belieben würzen.

Mit Salz etwas vorsichtig sein da der Speck schon würzig ist.

Mit Senf bestreichen und belegen 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 1 große in feine Ringe gehobelte Zwiebel, 3 halbierte oder kleine, ganze Essiggurken und dem Speck

Eng und fest aufrollen.

Bei den Gurken auf den horizontal gelegten Rouladen beginnen und mit Zahnstocher fixieren.

Die Enden links und rechts der Roulade dabei auch verschließen

Das Gemüse, 2 Karotten, 2 – 3 geviertelte Zwiebeln, ½ Stange Lauch und Sellerie grob geschnitten in den Zauberstein geben.

Die Roulade auf das Gemüsebett legen.

So geht es weiter!

In einem separaten Topf eine halbe Zwiebel fein gewürfelt und 3 EL Tomatenmark in etwas ÖL kräftig anbraten bis es ordentlich Farbe bekommt. Mit 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen

Lorbeerblätter, Wachholderbeeren dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen

Die Roulade im Ofenmeister damit angießen

Mit Deckel 1,5 Std in den vorgeheizten Backofen geben 230C°

Nach ca. 1 Std die Temperatur auf 190 - 200C° zurücknehmen

Die fertig gegarte Roulade rausnehmen und warmstellen.

Den Bratensaft in einen Topf durch ein Sieb passieren

Aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken

Mit, im kalten Wasser gelöster, Speisestärke etwas andicken.

Blaukraut, Kartoffeln oder Spätzle dazu fertig ist das Sonntags - Essen.

Guten Appetit!