



RINDERROULADEN

Rinderrouladen gehören zur klassischen Hausmannskost und sind bei den Deutschen ein beliebtes Sonntagsschmorgericht. Angerichtet mit Sauce werden Rinderrouladen gern mit Kartoffeln und Gemüse gegessen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

200 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
4 Knoblauchzehen
4 Rosmarinzweige
2 Zwiebeln
6 El Olivenöl
8 dünne Rinderrouladen, à 90 g
Salz und Pfeffer
4 Tl Tomatenmark
300 ml Rotwein
600 ml Fleischbrühe
1 Tl Speisestärke

ZUBEREITUNG:

1. **Würzen, belegen, aufrollen:** Magere, dünne Rindfleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen und mit Speck sowie Gurkenscheiben belegen. Die Scheiben aufrollen und eng in den granitemailierten Behälter geben.
2. **Anbraten und schmoren:** In einem Behälter die Rinderrouladen mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Für die Sauce klein geschnittenes Wurzelgemüse mit etwas Tomatenmark in einem neuen Blech kurz anbraten und mit Brühe (und nach Geschmack mit Wein) ablöschen.
3. **Schmoren im Kombidampf:** Die Rinderrouladen zusammen mit Lorbeerblättern, Wurzelgemüse und Fond in ein hohen Behälter geben alles zusammen ca. 1 bis 1,5 Stunden bei 130°C und 30% Feuchte schmoren.
4. **Pürieren, abschmecken fertig:** Die Rinderrouladen und die Lorbeerblätter aus dem Blech nehmen und das Gemüse mit dem Schneidestab pürieren. Die Sauce abschmecken und mit Sahne oder Crème Fraîche verfeinern. Durch das Gemüse ist die Sauce sämig und braucht in der Regel nicht nachgedickt zu werden.