

Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen:

4 Rinderrouladen

4 Scheiben Rippenspeck

3 Zwiebeln

Senf

Salz, Pfeffer

2 El Butterschmalz

500 ml Brühe

250 ml Landrahm

Zubereitung:

Rouladen trocken tupfen, mit je einer Scheibe Rippenspeck belegen, mit Senf bestreichen, zwei gewürfelte Zwiebeln darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen, aufrollen und mit Rouladennadeln fixieren.

Butterschmalz erhitzen, die Rouladen hineingeben und von allen Seiten anbraten. Die letzte Zwiebel in Scheiben schneiden und mitbraten, die Brühe und den Landrahm dazugeben, alles aufkochen und abgedeckt ca. 90 Minuten schmoren, bei Bedarf Wasser zugeben.

Die Soße mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und nach Wunsch mit Soßenbinder andicken. Dazu Klöße und Rotkraut servieren.

Guten Appetit!

