



Rouladen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

4 Rouladen aus der Oberschale	½ Stange Lauch
	500 ml Rotwein
12 Scheiben durchwachsener Räucherspeck	400 ml Wasser
	1 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln	1 TL Speisestärke
3 Karotten	Salz, Pfeffer
1 EL Tomatenmark	Küchengarn oder Zahnstocher
1/4 Knollensellerie	



Vorbereitung:

Das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und beiseitestellen. Jeweils eine Zwiebel und eine Karotte schälen und in feinste Streifen schneiden.

Den Sellerie schälen und mit den restlichen Karotten und der Zwiebel (ungeschält) in gleich große Stücke (etwa 1,5 x 1,5 cm) schneiden.

Zubereitung:

Eine Scheibe des Fleisches auf einem großen Teller oder einem Schneidebrett ausbreiten, gut mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Mit zwei Scheiben Speck belegen und an einem Ende Karotten- und Zwiebelstreifen darauf geben. Von der belegten Seite her zu einer kompakten Roulade aufrollen. Mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren. Mit dem restlichen Fleisch ebenso verfahren.

Das Butterschmalz in einem ofenfesten Topf erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Sind alle Seiten gut angebraten das Fleisch entnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Das gewürfelte Gemüse ebenfalls anschwitzen. Tomatenmark dazu geben, verrühren und alles mit etwas Rotwein ablöschen. Mit einem Kochlöffel gut den

Bratensatz lösen und den Rotwein einkochen lassen. Kurz bevor der Wein verkocht ist erneut Rotwein hinzugeben und nochmals etwas reduzieren lassen. Das Wasser zugießen,



die Rouladen wieder einlegen und mit dem Deckel bedecken. Bräter in den auf 150°C vorgeheizten Ofengeben und dort 2,5 Stunden schmoren.

Nach dem Ende der Garzeit die Rouladen entnehmen und im Ofen bei 80°C warmhalten. Den Topfinhalt durch ein Sieb in einen kleinen Topf abgießen und erneut zum Kochen bringen. Einen kleinen Teil des Schmorfonds mit 1 TL Speisestärke vermengen und zum Abbinden der Sauce zufügen.