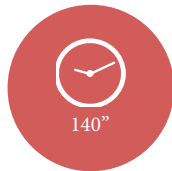




# ROULADEN



## ZUTATEN:

4	Rindsrouladen
1 Packg.	Suppengemüse
2	saure Gurken
2 EL	Petersilie
etwas	Estragonsenf
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Paprikapulver
8-12	Scheiben Bacon
3	rote Zwiebel
1/2 EL	Tomatenmark
400 ml	Rinderfond
100 ml	Rotwein
Klecks	Creme Fraiche

## ZUBEREITUNG:

Die Rouladen werden von einer Seite mit Senf bestrichen und gewürzt mit Salz und Pfeffer. Dann belegst Du sie mit Bacon, gewürfelter Zwiebel, etwas Petersilie und dünn geschnittene Scheiben der Gewürzgurke. Diese werden dann zusammengerollt und mit einem Zahnstocher fixiert.

In einem heißen Dutch Oven brätst Du die Rouladen mit etwas Öl scharf von allen Seiten an. Danach nimmst Du diese aus dem Dutch Oven und brätst in diesem Fett das Suppengemüse und die restlichen Zwiebel an.

Dies wird dann mit den Gewürzen noch abgeschmeckt, verfeinert mit dem Tomatenmark und aufgegossen mit Rinderfond und dem Rotwein. Dann platzierst Du die Rouladen wieder in den Dutch Oven und schaut dabei, dass diese von der Flüssigkeit fast vollständig bedeckt sind. Nach 2 Stunden bei mittlerer Hitze sollten die Rouladen butterzart sein. Notfalls kannst Du die Sauce noch mit etwas Mehlschwitze andicken. Mit etwas Creme Fraiche abgeschmeckt sind die Rouladen ein echter Gaumenschmaus.

hier gehts zum Video



Instagram

