

Rinderrouladen mit Senf, Bacon, Zwiebeln und Essiggurken

Zutaten

6 Stück	Rouladen vom Rind, je ca. 125 g
	Salz und Pfeffer
	Senf
12 Scheiben	Bacon
2 Stück	Zwiebeln, fein gewürfelt
3 Stück	Gewürzgurken, fein gewürfelt
	Paprikapulver, edelsüß
	Öl, zum Braten
1 Bund	Suppengemüse (Sellerie, Porree, Möhre)
2 Stück	Zwiebeln, grob gehackt
30 g	Tomatenmark
400 ml	Rinderfond
150 ml	Rotwein oder roten Traubensaft



Zubereitung

Zwiebel- und Gurkenwürfel vermengen und etwas Paprikapulver hinzufügen.

Fleisch klopfen, beide Seiten leicht salzen und pfeffern und eine Seite mit etwas Senf bestreichen. Auf jedes Fleischstück 2 Scheiben Bacon legen und etwas Zwiebel-Gurken-Gemisch darauf geben. Die Seiten der Rouladen etwas einklappen, Fleisch zusammenrollen und Rouladen mit Zahnstochern oder Faden feststecken bzw. binden.

Die Rouladen in einem Bräter mit heißem Fett rundum anbraten. Rouladen aus dem Bräter nehmen und im Bräter das Suppengemüse mit den grob gehackten Zwiebeln anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anbraten.

Rouladen auf das Suppengemüse legen, Rinderfond und etwas Rotwein bzw. roten Traubensaft hinzugeben, so dass die die Rouladen zu 3/4 bedeckt sind. Deckel auflegen und ca. 2 Std. bei 180 °C im Backofen schmoren.

Anschließend die Rouladen aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse mit der Soße pürieren und die Soße, den restlichen Fond hinzugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Rolladen zurück in den Topf geben und in der Soße ruhen lassen.