Gefüllte Rindsrouladen mit Rotweinsauce

Die gefüllten Rindsrouladen in Rotweinsauce werden schön saftig. Das liegt am Speck und weiteren leckeren Zutaten bei diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

4 EL	Estragonsenf
4 Stk.	Karotten
2 EL	Maisstärke
1 Prise	Majoran
1 Schuss	Orangensaft
1 Stk.	Petersilienwurzel
1 TL	Preiselbeeren
4 Stk.	Rindsschnitzel
750 ml	Rindsuppe
250 ml	Rotwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Schweineschmalz
0.5 Knollen	Sellerie
4 Scheiben	Speck
2 TL	Tomatenmark
1 Schuss	Weißwein
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Die **gefüllten Rindsrouladen in Rotweinsauce** ergeben ein wahres Festessen, sind aber einfach zuzubereiten: Die Karotten schälen und in Streifen schneiden. Die Rindschnitzel waschen und trockentupfen, anschließend zu dünnen Scheiben klopfen. Salzen, pfeffern, Senf dünn aufstreichen.

2. Die Schnitzel mit jeweils einer Scheibe Speck und einem Viertel der Möhrenstreifen belegen. Die Rouladen vorsichtig einrollen, mit Küchengarn festbinden. Die Zwiebeln abziehen und in grobe Würfel schneiden. Petersilienwurzel und Sellerie schälen und ebenfalls grob würfeln. Schweineschmalz in einen Topf geben und erhitzen. Bei hoher Temperatur das Fleisch scharf von allen Seiten anbraten. Wieder herausnehmen und warm stellen.

3. Das vorbereitete Wurzelgemüse und die Zwiebeln im Bratensatz anrösten. Tomatenmark zufügen und kurze Zeit mitrösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Ein wenig Weißwein und die Rinderbrühe zufügen. Würzen mit Majoran.

4. Die Rouladen wieder in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur etwa eine Stunde lang weich garen. Nach der Garzeit die Rouladen entnehmen und warm stellen. Den Fond in einen Topf abseihen, mit Preiselbeeren, Orangensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den restlichen Rotwein mit ein wenig Maisstärke verrühren und die Sauce damit abbinden. Noch einmal kurz erhitzen.

Tipp

Zu den gefüllten Rindsrouladen in Rotweinsauce passen Kartoffel- oder Semmelknödel und ein gemischter Salat.