Rinderroulade Orientalisch

Mit diesem Rezept wird aus einem Klassiker der gutbürgerlichen Küche eine Rinderroulade Orientalisch - einfach köstlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,9 h

Zutaten

800 g	Rindsschnitzel
6 EL	Tomatenmark
8 Stk.	Marillen (weich)
0.5 TL	Harissa
8 Stk.	Pfefferoni (mild)
20 g	Pistazien
1 Stk.	Kartoffel
2 Stk.	Zwiebel
4 EL	Olivenöl
400 ml	Wasser
200 ml	Rotwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Spieße (Küchengarn)

Zubereitung

1. Um die **Rinderroulade Orientalisch** zuzubereiten, das Fleisch zunächst gründlich abspülen und trocken tupfen, dann auslegen und salzen. Die Hälfte des Tomatenmarks mit Harissa verrühren und gleichmäßig auf die Rouladen streichen.

2. Die Marillen sehr klein schneiden und die Pistazien hacken. Die Pfefferoni in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Marillen und Pistazien auf den Rouladen verteilen.

3. Die Roulade eng aufrollen und mit einem Holzspieß feststecken oder mit Küchengarn umwickeln. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken.

4. Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin rundherum scharf anbraten, bis sie eine dunkelbraune Farbe bekommen. Dann aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

5. Im Bratfett die Zwiebeln und Kartoffeln anrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen und das restliche Tomatenmark hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Einmal aufkochen lassen.

6. Die Rouladen zurück in den Bräter legen und alles mit geschlossenem Deckel im Ofen ca. 75 Minuten schmoren lassen. Dann aus dem Ofen nehmen, anrichten und servieren.

Tipp

Zur Rinderroulade Orientalisch schmeckt Couscous als Beilage.