



Rindsrouladen

4 Portionen

4 Rouladen
60 g fetter Speck
1 Zwiebel
Senf
Salz
Pfeffer
50 g Butterschmalz
1-2 EL Speisestärke

Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden
Speck in dünne Scheiben schneiden
Rouladen ausbreiten und mit Küchenkrepp trocknen

Rouladen mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Speckscheiben und Zwiebelscheiben auf die Rouladen verteilen, Rouladen rollen und mit Nadeln zusammenstecken. Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Rouladen scharf anbraten. Evtl. noch etwas salzen und pfeffern. Mit ganz wenig Wasser ablöschen und ca. 45-60 Min. schmoren. Nochmals etwas Wasser zugeben, so dass eine ausreichende Menge Soße vorhanden ist. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Soße damit binden. Ein Würzen der Soße sollte nicht erforderlich sein.

Dazu Reis mit Erbsen oder Salzkartoffeln und Rotkohl.

Getränk: Bier oder Rotwein.

Tipp: Speck und Zwiebeln dünn genug schneiden, damit sich die Rouladen gut rollen lassen