

Rinderrouladen

Pikant gefüllt, ohne anbraten

Zutaten

8 Rinderrouladen
2 Karotte
½ Stange Lauch
100g Knollensellerie
3 Zwiebeln
1 rote und grüne Paprika
80g getrocknete Tomaten, eingelegt aus dem Glas
2 Lorbeerblätter
15 – 20 Wacholderbeeren
2 Knoblauchzehen
3 – 4 Peperoni, eingelegt, mild
70g Tomatenmark
3 EL Senf
4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
1L Rinder oder Gemüsebrühe
150ml Rotwein, optional
2 EL Öl, zum Braten
Salz, Pfeffer



So funktioniert es!

Eine Karotte, schälen und in feine, ca., 6–7cm lange, dünne Stift schneiden.

Paprika, entkernen. Je eine halbe Paprika in Streifen schneiden. Zwiebel, schälen und eine Zwiebel in feine Halbringe schneiden.

Knoblauch fein hacken.

Getrocknete Tomaten abtropfen lassen. Peperoni, abtropfen lassen und der Länge nach halbieren.

So geht es weiter!

Zwei Rouladen auf die Arbeitsplatte legen, dass ein T entsteht.

Wobei die Roulade, die nach unten geht, auf Mitte der quer liegenden Roulade endet.

Das Fleisch, dünn, mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Scheibe Schinken auf die senkrecht liegende Roulade legen.

Einige Gemüsestreifen, Tomaten und Zwiebel als kleinen Haufen, auf das Fleisch geben, wo es überlappt.

Einzelne Karottenstreifen, Zwiebeln, Tomaten, ein paar Knoblauch Würfelchen auf das Fleisch, das senkrecht liegt, verteilen.

Das Gemüse sollte nicht länger sein als das Fleisch breit, dass es, nach dem Aufrollen nicht herauschaut.

Die beiden Enden vom T über den kleinen Gemüsehaufen klappen und von oben nach unten, eng aufrollen.

Das Ende mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Soße machen wir separat!

Dazu rühren wir das Tomatenmark in unsere kräftige Brühe und geben etwas frisch Pfeffer dazu. Das Gemüse schneiden wir grob in Stücke und geben es in eine heiße Pfanne mit etwas Öl. Alle Reste, die nicht mit in die Roulade gekommen sind, dürfen mit dazu. Kräftig anbraten, bis sich Röstaromen bilden. Wenn es am Pfannenboden ansetzt, löschen wir mit Rotwein ab und braten ein 2. Mal an. Noch mal mit Rotwein ablöschen und eventuell ein 3. Mal anbraten lassen. Anschließend gießen wir die Brühe mit dem Tomatenmark an.

So geht es weiter!

Backofen auf 240C Umluft vorheizen!
Die Soße, mit dem Gemüse in den Ofenmeister geben.
Die Rouladen in die Soße drücken, sodass sie 2/3 bedeckt sind.
Deckel aufsetzen und in den Backofen stellen.

Nach 30 Minuten die Temperatur auf 190C senken.
Für weitere 60 Minuten, mit Deckel, schmoren.

So geht es weiter!

Die Rouladen aus der Soße heben, den Rand vom Ofenmeister mit etwas Gemüse und Soße abreiben und die gelösten Röstaromen in die Soße wischen.
Soße durch ein Sieb, in einen Topf, passieren.
Die Rouladen wieder in den Ofenmeister setzen und mit Deckel in den ausgeschalteten Ofen stellen.
Die Soße, aufkochen und eventuell nachwürzen
Bei Bedarf, 1 EL Speisestärke in etwas Wasser und 1 TL Zuckerrübensirup lösen und zur Soße geben.

Mein Tipp:

Wer sich weniger Arbeit machen möchte, der macht die Soße nicht separat und gibt das Gemüse und die Brühe sofort in den Ofenmeister.
Rouladen wie beschrieben im Ofen garen, dann die Zeit bei 190C auf 80 – 85 Minuten verlängern.
Die Soße ist auch gut, aber nicht ganz so kräftig.

Guten Appetit!