

Lollo`s Rinderrouladen



Zutaten: (6 Personen, 90 Minuten Kochzeit)

- 6 St Rinderrouladen
- 4 große Zwiebeln – (würfeln)
- 400 g Fetter Schweinespeck – (oder durchwachsenen Speck)
- 20 g Butterschmalz – (oder Sonnenblumenöl)
- 6 St Gewürzgurken
- 2 St mittelgroße Möhren
- 1 l Wasser
- ½ l Fleischbrühe
- ¼ l trockenen, oder halbtrockenen Rotwein (Tasse)
- 2 TL Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Tube mittelscharfer Senf
- 1 EL edelsüßen Paprikapulver
- 4 EL Tomatenmark – (3-fach)

Zubereitung:

1. Die Rouladen unter fließendes Wasser abwaschen und abtrocknen. Je nach Dicke unter einer Folie mit dem Fleischklopper nachplätten. Die Rouladen auf einem sauberen Tisch ausbreiten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, anschließend reichlich Senf mittels einer Esslöffelrückseite oder mit dem Messer flächendeckend verstreichen.
2. Die Füllung besteht aus in dünnem geschnittenem fettem Speck (geht am besten, wenn der Speck vorher etwas angefroren wurde), oder man belegt die Rouladen mit durchwachsenem Speck. Man muss aber dazu sagen, dass fetter Speck der eigentliche Geschmacksträger ist, man muss es später ja nicht mitessen, wer es nicht mag. Die geputzten Möhren der Länge nach vierteln und je ein Viertel pro Roulade verteilen. 3 kleingewürfelten Zwiebeln auf alle 6 Rouladen aufteilen. Danach pro Roulade eine Gewürzgurke der Länge nach in dünnen Scheiben schneiden und diese quer auf die Roulade verteilen. Die Rouladen werden mit einem Bindfaden gut zusammengewickelt, oder mit Rouladen-Spieße zusammengehalten.
3. Gemenge: Vor dem Anbraten 1 Liter Wasser mit 2 EL edelsüßen Paprikapulver, 2 EL Tomatenmark und Salz in ein Behältnis gut vermengen und zunächst etwas stehen lassen.
4. Nun die Rouladen in eine Kasserole mit dem Butterschmalz kräftig anbraten. Bei 6 Stück geht es wohl je nach Topf und Rouladen -Größe nur auf zwei Gänge, danach die jetzt geschrumpften Rouladen alle zusammen in die Kasserole geben. 2 TL Tomatenmark und ordentlich Paprikapulver hinzugeben und mehrmals mit etwas Fleischbrühe abschrecken, nach 10 Minuten Anschmorzeit alles mit dem Rotwein ablöschen. Nun die restliche Zwiebel kleinschneiden und hineingeben und mitbrutzeln lassen. Die restliche Fleischbrühe und das Gemenge hinzugeben, Deckel drauf und etwa weitere 10 Minuten köcheln lassen.
5. Backröhre auf 150 Grad vorheizen, Kasserole hineinstellen und 60 Minuten kochen lassen. Zwischendurch auch einmal herausnehmen und gut umrühren.

Die Rouladen serviere ich mit Makkaroni, alternativ mit Kartoffelklößen und Rotkohl. Dazu reiche ich einen leckeren Gurkensalat.



