



MEIN GENUSS

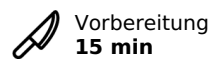


Rinderrouladen



It's a match!

It's a match! Unsere gerebelten Liebstöckel Blätter verleihen herzhaften Speisen ihr typisch deftiges Aroma!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Als Erstes die **Petersilie** säubern und anschließend mit einem Messer kleinhacken. Die Gewürzgurken und eine der Zwiebeln zu kleinen Würfeln verarbeiten und mit der gehackten Petersilie in einer Schüssel vermischen. **Möhre, Sellerie, Lauch** und die **Zwiebel** klein schneiden und beiseitestellen.
- 2 Nun die Rouladen kurz unter fließendem Wasser abspülen und sorgfältig mit etwas Küchentuch trocken tupfen. Die Rouladen auf ein ausreichend großes Schneidebrett legen. Die **Rouladen** mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit **Senf** bestreichen. Anschließend mit je 2 Scheiben **Bauchspeck** belegen und etwas von der vorbereiteten Mischung aus Gurke, Zwiebel und Petersilie darübergeben.
- 3 Als nächstes die Rouladen einrollen. Damit die Rouladen in Form bleiben, diese mit Spießen oder einem Garn befestigen. Dann die Rinderrouladen in einer Pfanne von allen Seiten **scharf anbraten**. Danach die feinen Fleischröllchen in einen Bräter legen.
- 4 Anschließend in der Pfanne das zuvor klein geschnittene Gemüse andünsten. Danach etwas Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein und Fond nach und nach ablöschen und etwas einkochen lassen.
- 5 Das Gemüse und die Flüssigkeit aus der Pfanne mit **Liebstöckel, Lorbeerblätter, Pfeffer** und **Salz** würzen und zu den Rouladen in den Bräter füllen. Die Rouladen im Ofen für **1,5 Stunden** bei **170 °C Ober-/Unterhitze garen**.
- 6 Nach der Garzeit das Fleisch probieren. Sollte es noch zäh sein, dann müssen die Rinderrouladen für weitere 15-30 Minuten in den Ofen. Aus dem Gemüse wird im Anschluss eine feine Soße. Dafür **das Gemüse** und die Soße durch ein Sieb passieren und in einem Topf nochmals kurz aufköcheln lassen. Die Rinderrouladen mit einer Beilage nach Wahl servieren. Guten Appetit!

Zutaten

4 Rouladen aus Rindfleisch
4 EL Senf, mittelscharf
8 Scheiben Bauchspeck
1 Bund frische Petersilie
4 Gewürzgurken, mittelgroß
2 mittlere Zwiebeln
250 ml Rotwein, halbtrocken
600 ml Rinderfond
1 Möhre
1 Knollensellerie
1 Lauch
1 kl. Dose Tomatenmark
1 EL Liebstöckel, gerebelt
1 TL Lorbeerblätter, geschnitten
1 TL Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Prise Salz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.



MEIN GENUSS

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.