Roulade mit Kartoffelstampf

fuer 2 Personen

Zutaten

1 Prise/n	Senfkoerner
1 Stange/n	Lauch
1 Stueck/e	Majoran
1 Stueck/e	Moehren
1 Stueck/e	Pfeffer
1 Stueck/e	Salz
1 Stueck/e	Sellerie
1 Zehe/n	Knoblauch
150 ml	Wein, rot
2 El	Butterschmalz
3 Stueck/e	Gewuerzgurken
3 Stueck/e	Rinderrouladen
3 Stueck/e	Zwiebeln, weiss
4 Stueck/e	Lorbeerblatt
6 El	Senf, Dijon
6 Stueck/e	Schalotten
9 Scheibe/n	Fruehstuecksspeck

Lauch = halbe Stange, Sellerie = viertel Knolle
Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, in Butterschmalz anbraten. Mit einer Prise Salz und Majoran wÃ¼rzen. Die ausgebreiteten Rouladen mit einem Fleischklopfer plattieren und dÃ¼nn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Jeweils 3 Speckscheiben, eine halbierte GewÃ¼rzgurke (FlÃ¼ssigkeit aus dem Glas fÃ¼r Gurkensalat aufbewahren!) und ein Viertel der warmen Zwiebeln mittig in der LÃ¤nge verteilen. Das Fleisch von beiden LÃ¤ngsseiten etwas einschlagen und von der schmalen zur breiten Seite aufrollen. Mit KÃ¼chengarn wie ein Paket verschnÃ¼ren. In einem Schmortopf reichlich Butterschmalz heiÃŸ werden lassen und die Rouladen nacheinander (sonst lÃ¤uft zu viel Bratensaft raus und das Fleisch wird trocken) von allen Seiten scharf anbraten. Rouladen entnehmen kurz beiseite stellen. Im gleichen Topf die SoÃŸe ansetzten: Schalotten, Lauch, Sellerie und MÃ¶hre in grobe StÃ¼cke schneiden und im Schmortopf mit dem Bratensatz vom Fleisch rÃ¶sten und Farbe nehmen lassen (je dunkler das RÃ¶stgemÃ¼se, desto dunkler die SoÃŸe). LorbeerblÃ¤tter, Knoblauch, eine Prise SenfkÃ¶rner, Pfeffer hinzufÃ¼gen und mit Rotwein ablÃ¶schen. Die Rouladen zurÃ¼ck zum RÃ¶stgemÃ¼se geben und mit Wasser aufgieÃŸen, sodass die Rouladen ca. bis zur HÃ¤lfte in FlÃ¼ssigkeit liegen. Ca. 1,5 Stunden bei 180 Grad schmoren lassen. Bei Bedarf Wasser zugieÃŸen. Die fertigen Rouladen aus dem Topf nehmen (Schnur entfernen) und das zerkochte RÃ¶stgemÃ¼se mit der FlÃ¼ssigkeit durch ein Sieb passieren. Sollte die SoÃŸe zu dÃ¼nn sein, nochmal aufkochen lassen und mit 1 TL StÃ¤rke (1Teil Wasser/ 1 Teil StÃ¤rke) andicken.