



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 Fleischklopper 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 heiÃ 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 SoÃe ansetzen: Schalotten, Lauch, Sellerie und MÃ¼hre in grobe StÃ¼cke schneiden und im Schmortopf mit dem Bratensatz vom Fleisch rÃ¼sten und Farbe nehmen lassen (je dunkler das RÃ¼stgemÃ¼se, desto dunkler die SoÃe). LorbeerblÃ¤tter, Knoblauch, eine Prise SenfkÃ¼rner, Pfeffer hinzufÃ¼gen und mit Rotwein ablÃ¶schen. Die Rouladen zurÃ¼ck zum RÃ¼stgemÃ¼se geben und mit Wasser aufgieÃen, sodass die Rouladen ca. bis zur HÃ¤lfte in FlÃ¼ssigkeit liegen. Ca. 1,5 Stunden bei 180 Grad schmoren lassen. Bei Bedarf Wasser zugieÃen. Die fertigen Rouladen aus dem Topf nehmen (Schnur entfernen) und das zerkochte RÃ¼stgemÃ¼se mit der FlÃ¼ssigkeit durch ein Sieb passieren. Sollte die SoÃe zu dÃ¼nn sein, nochmal aufkochen lassen und mit 1 TL StÃ¤rke (1Teil Wasser/ 1 Teil StÃ¤rke) andicken.