

Rezept Gasthaus „Zum Kreuz“

Rindsrouladen (für 2-4 Personen)

Zutaten:

- 4 Rindsrouladen
- 1 größere Zwiebel
- 8 Scheiben gerauchter Bauch
- Senf
- 2 Gewürzgurken
- Salz, Pfeffer
- Rotwein

Arbeitsschritte:

- Zwiebel in Scheiben schneiden und goldbraun anbraten
- Rouladen mit Senf bestreichen
- gerauchten Bauch in die Mitte der Rouladen legen, darauf die gebratene Zwiebel und die in Scheiben geschnittene Gewürzgurke
- Rouladen zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Rouladen mit Schmalz in eine Pfanne geben und beidseitig scharf anbraten bis zur gewünschten Farbe
- Rouladen aus der Pfanne nehmen und in diese je 1-2 Esslöffel Mehl und Bratensoßenpulver geben
- leicht anschwitzen, mit Wasser ablöschen und aufkochen lassen
- die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Rouladen wieder dazugeben und ca. 1,5h leicht köcheln lassen
- zum Schluss noch einmal abschmecken und nach Belieben mit einem Schuss Rotwein verfeinern
- mit ausgewählter Beilage servieren