

## Rindsroulade französisch

mit Kräuterseitling-Füllung in Rotweinsauce

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 dünne Scheiben Rindsrouladen,
- 8 Scheiben Frühstücksspeck,
- 2 Zwiebeln,
- 2 TL Senf,
- 4 kleine Essiggürkchen  
(Cornichons),
- 2 Kräuterseitlinge
- 500 ml Rotwein - halbtrocken,
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken,
- 2 Wacholderbeeren,
- 1 Karotte  
getrockn. Thymian,  
getrockn. Oregano,
- 1 EL Bratöl,
- Salz, Pfeffer, Zucker, süße Sahne, Mehl.



Als Sättigungsbeilage :

Spaghetti a la Chitarra und Spaghetti-Kürbis herstellen.

### Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Essiggürkchen längs in dünne Scheiben schneiden. Die Rindsrouladen zwischen stabiler Folie ( z. B. Gefrierbeutel ) flach klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und je 2 Scheiben Frühstücksspeck ( Bacon ) auflegen, dabei am linken Ende 2 cm frei lassen. Die Essiggürkchen-Scheiben quer auf den Speck legen und die klein geschnittenen Zwiebel – Würfelchen darüber streuen. Die Kräuterseitlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden und auf die Rouladen legen. Vom rechten Ende her aufrollen und mit Küchengarnt so zubinden, dass auch die Seiten geschlossen sind. In einem passenden Topf mit Bratöl rundherum anbraten. Die geputzte halbierte Karotte zugeben. Mit dem Rotwein an giessen, so dass die Rindsrouladen fast bedeckt sind. Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren, sowie Thymian und Oregano zugeben und 45 Min. im geschlossenen Topf garen lassen.

Inzwischen die Spaghetti nach unserem Grundrezept herstellen. Der Spaghetti – Kürbis gart derweil im Backofen – siehe Rezept -.

Zum Servieren werden:

die fertig gegarten Rindsrouladen herausgenommen und warm gestellt. Für die Soße Mehl und süße Sahne verrühren und in die Soße ein rühren und aufkochen lassen. Die Soße dann noch mit Salz, Zucker und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Rouladen von dem Küchengarnt befreien und kurz nochmals in der Soße erwärmen.

Die selbstgemachten Spaghetti a la Chitarra ca. 2 Min. in Salzwasser garen. Mit dem gegarten Spaghetti Kürbis vermischen und zu den Kräuterseitling-Rindsrouladen franz. Art servieren. © WWW.KOCHBAEREN.DE