

Rezepte > Fleischgerichte > Rezept : Rindsroulade in Rotweinsoße
Rindsroulade in Rotweinsoße

Zutaten für 4 Portionen

4 dünne Scheiben Rindsrouladen,
8 Scheiben Frühstücksspeck,
2 Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
4 TL Senf,
4 kleine Essiggürkchen
(Cornichons),
750 ml Rotwein,
1 Lorbeerblatt
2 Nelken,
2 Wacholderbeeren,
2 EL Bratöl,
Salz, Pfeffer, Zucker, dunkler Soßenbinder.
Gemüse Beilage :
4 Möhren,
200 g Brokkoli,
Als Sättigungsbeilage :
Semmelknödel nach unserem Grundrezept.



Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Essiggürkchen längs in dünne Scheiben schneiden. Die Rindsrouladen zwischen stabiler Folie (Gefrierbeutel) flach klopfen, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen und je 2 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon) auflegen, dabei am linken Ende 5 cm frei lassen. Die Essiggürkchen-Scheiben quer auf den Speck legen und 1/8 der Zwiebel – Würfelchen darüber streuen. Vom rechten Ende her aufrollen und mit Küchengarn so zubinden, dass auch die Seiten geschlossen sind. In einem passenden Topf mit Bratöl rundherum anbraten. Die restlichen Zwiebelwürfelchen zugeben und die abgezogene Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse dazu drücken. Mit dem Rotwein angießen, so dass die Rindsrouladen fast bedeckt sind. Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren zugeben und 45 Min. im geschlossenen Topf garen lassen.

Inzwischen die Semmelknödel nach unserem Grundrezept herstellen und das Gemüse im Dampf garen. (Etwa 4 Min.)

Die fertig gegarten Rindsrouladen herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb seihen, den Soßenbinder einrühren und aufkochen lassen. Die Soße mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Da wir violetten Traubensenf verwendet haben, haben wir die Soße nicht mit Soßenbinder, sondern mit dem violetten Traubensenf gebunden.