



## Rinderrouladen - 4 Personen, 2 1/2 Stunden

### 1

Das Fleisch auf der Arbeitsfläche auslegen. Das Kalbsbrät mit Senf und Sahne verrühren, mit Chilipulver würzen. Das Brät auf die Rouladen streichen.

### 2

Karotte und Sellerie schälen. Wie die Gurke und den Schinken in Stifte schneiden. Quer auf das Fleisch verteilen. Die Seiten etwas einschlagen. Das Fleisch der Länge nach aufrollen. Mit Nadeln feststecken.

### 3

Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten.

### 4

Für die Sauce Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen, in 1/2cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einen Topf stäuben. Hell karamellisieren lassen. Das Gemüse darin ohne Fett anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und etwas mitrösten. Mit Wein ablöschen und vier bis fünf Minuten sämig einköcheln lassen. Mit der Brühe auffüllen.

## ZUTATEN

### ● FÜR DIE ROULADEN

- 4 Scheiben Rindfleisch dünn geschnitten (a ca. 160 g)
- 150 g Kalbsbrät
- 1 TL Scharfer Senf
- 2 EL Sahne
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Stück Karotte
- 50 g Knollensellerie
- 1 Stück Gewürzgurke
- 1 Scheibe gekochter Schinken ca. 1 cm dick
- 1 EL Öl

### ● FÜR DIE SAUCE

- 1 Stück Zwiebel
- 1 Stück Karotte
- 120 g Knollensellerie
- 1 TL Puderzucker
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein

5

Den Bratensatz der Rouladen mit etwas Brühe ablöschen und dazugießen. Die Rouladen dazu legen und zugedeckt etwa 2 Stunden weich schmoren lassen. Nur simmern, nicht kochen lassen. 20 Minuten vor Garzeitende Gewürze & Co hinzufügen.

6

Die Rouladen herausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, dabei das Gemüse etwas ausdrücken. Die Stärke mit Wasser glatt rühren. Unter die Sauce rühren und einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 dl Geflügelbrühe
- 1 1/2 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- **GEWÜRZE**
- 5 Stück Wacholderbeeren
- 5 Stück Pimentkörner
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 1 Stück Getrocknete Chilischote
- 1/2 Zehe Knoblauch, geschält
- 2 Scheibe Ingwer



REZEPT - RINDERGULASCH