



Hauptgang

Rindfleischrouladen

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 grosse	Rindfleischplätzli zu ca. 200 gr
1 EL	scharfer Senf
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
12 Tranchen	Frühstücksspeck
2 Stück	Gewürzgurken, gross (aus der Dose) in feine Streifen geschnitten
1 Stück	Zwiebel (gross) in feine, dünne Ringe geschnitten
	Mehl
ca. 1 dl	Rapsöl
2 Stück	Rüebli in kleine Streifen oder Würfel schneiden
2 Stück	Stangensellerie oder 1/2 Knollensellerie in kleine Würfel schneiden
2 EL	Tomatenmark
1 Stück	Lorbeerblatt
10-20	Pfefferkörner, ganz
3 dl	Rotwein (schwerer Wein wie Chianti, Rioja, etc.)
4 dl	Fleischbouillon

Zubereitung:

Rindfleischplätzli, etwas Salz	Die Rindfleischplätzli mit dem Fleischklopper ganz flach und dünn klopfen. Beidseitig leicht salzen.
Scharfer Senf, Pfeffer	Die Plätzli mit scharfem Senf auf der Oberseite bestreichen. Danach etwas Pfeffer aus der Mühle.
Frühstücksspeck, Gurkenstreifen sowie Zwiebelringe	Mit 3 Tranchen Frühstücksspeck, den Gurkenstreifen sowie den Zwiebelringen belegen. Danach die Plätzli auf der Längsseite einschlagen und von der Schmalseite her zusammenrollen. – Mit zwei Zahnstocher zusammenhalten. Die Rindsrouladen mit Mehl bestäuben.
Bratpfanne, Rapsöl	In einem Bräter das Rapsöl stark erhitzen. Die Rindsrouladen darin allseitig scharf anbraten. Danach die Rindsrouladen aus der Pfanne nehmen.
Rüebli- und Sellerie	Das Gemüse in den Bräter geben und umrühren. Kurz danach das Tomatenmark hinzugeben und durch ständiges rühren mitrösten. (Achtung: das Tomatenmark darf nicht anbrennen).
Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Rotwein sowie Bouillon	Die Pfefferkörner sowie das Lorbeerblatt hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Die Bouillon ebenfalls hinzufügen. Die Rouladen in die Sauce geben und zugedeckt im Backofen ca. 1 Stunde bei 180 Grad belassen.
Sieb	Die Rindsrouladen der Sauce entnehmen und mit Alufolie zudecken (warm halten). Die Sauce absieben und wieder zurück in den Bräter geben. Etwas einreduzieren (einkochen) und abschmecken. – Die Rouladen wieder in die Sauce geben, nochmals kräftig erwärmen.

Dazu passt ein Kartoffelstock.