

Rinderrouladen à la Oma

lang - gut machbar

Zutaten

-
- **Fleisch**
 - 4 Stück Rindsschnitzel
 - 4 EL Senf - Marke WÜDWUX
 - Salz
 - Pfeffer, gemahlen
 - 4 Scheiben Bauchspeck
 - 4 Stück Essiggurkerl
 - 1 Stück Karotten
-
- **Sauce**
 - etwas Öl
 - 3 Stück Zwiebel
 - 2 Stück Essiggurkerl
 - 2 Stück Karotten
 - 3 Stück Erdäpfel, mehlig
 - 750 ml Rindsuppe
 - beliebig Senf - Marke WÜDWUX
 - beliebig Majoran
 - Salz
 - Pfeffer, gemahlen



Zubereitung

- hauchdünn geschnittene Rinderrouladen mit Pfeffer bestreuen und [WÜDWUX](#)-Senf bestreichen
- Essiggurken und Karotten in Streifen schneiden
- mit 1 Scheibe Bauspeck, Essiggurkenstreifen und Karottenstreifen belegen
- fest einrollen und mit Fleischgarn zusammenbinden
- Karotten, restl. Essiggurken und geschälte Erdäpfel klein würfeln, Zwiebeln fein schneiden
- danach die Rouladen scharf in Öl anbraten
- Rouladen herausnehmen und im Bratenrückstand die fein geschnittenen Zwiebeln goldbraun anbraten
- geschnittenes Gemüse beimengen
- mit Majoran, Salz, Pfeffer, Senf würzen
- Rouladen wieder hineingeben und mit dem Rinderfond und evtl. zusätzlich Wasser so aufgießen, dass alles gut bedeckt ist
- 60 Minuten dünsten lassen
- Sauce zum Schluss pürieren und nochmals abschmecken

TIPP: Als Beilage empfehlen wir Nudeln.