

Rindsrouladen

*8 dünne Scheiben Rundfleisch-
(Schlegel oder Lende)
Salz, Pfeffer nach Belieben
Senf nach Belieben*

zur Fülle:

*16 - 24 Scheiben Speck
5 Karotten
2 Gewürzgurken
Senf
Paprika*

zum Schmoren:

*Fett,
2 Zwiebeln
Wurzelwerk, grob geschnitten
etwa 3l Flüssigkeit*

zum Binden:

Maizena

zum Verbessern:

Rahm, Tomatenmark

Dünne Fleischscheiben am besten vom Metzger schneiden lassen, klopfen, salzen, nach Belieben leicht pfeffern, mit etwas Senf dünn bestreichen. Fülle herstellen: Gewürzgurke der Länge nach vierteln, kleine halbieren. Karotten in Streifen schneiden, Fleischscheiben mit Speck, Gurke und Karotten belegen, aufrollen, binden oder mit Hölzchen, Rouladennadeln bzw. Rouladenklammern befestigen

Rouladen in *heißem Fett bei guter Hitze rasch von allen Seiten anbräunen*, Zwiebeln und Wurzelwerk zugeben, mit *anbräunen*, mit *wenig kochender Flüssigkeit seitlich* etwas aufgießen, in *geschlossenem Topf bei mäßiger Hitze* unter Zugabe von wenig kochender Flüssigkeit nach Bedarf gar schmoren. Garzeit 1¹/₂ bis 2 Stunden.

Nach dem Garen Rouladen aus der Soße nehmen, Fäden, Hölzchen, Nadeln oder Klammern entfernen; Soße durch Sieb streichen, evtl. mit Mehlteiglein binden, aufkochen lassen, verbessern, abschmecken, über angerichtete Rouladen gießen.

Beilage:

Kartoffelbrei