

Rinderroulladen



Zubereitungszeit:	40 Minuten
Garzeit:	1 Stunde
Nährwert:	Pro Portion etwa 915 kcal / 3.820 kJ.

Zutaten:

- 4 Rinderroulladen (à 100 - 120 g)
- 250 g Hackfleisch vom Schwein
- 4 EL Sauerrahm
- 4 Speckscheiben
- 2 EL Öl (oder Fett)
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 1/4 l Weißwein (oder Rinderbrühe)
- Petersiliengrün
- Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Die Roulladen klopfen, salzen und pfeffern. Hackfleisch mit gehacktem Petersiliengrün, zerstoßenem Kümmel und Sauerrahm gut vermengen, salzen und auf die Roulladen auftragen. Zusammenrollen, in je eine Speckscheibe einrollen und fest binden (oder mit Roulladenklammern oder -nadeln befestigen). In heißem Öl (oder Fett) von allen Seiten anbraten bis der Speck knusprig wird, herausnehmen und warm stellen. Im Bratfett die streifig geschnittenen Zwiebeln und Möhren rösten, bis die Zwiebeln hellbraun sind. Tomatenmark begeben, mit Weißwein (oder Rinderbrühe) aufgießen und die Roulladen dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze gar schmoren (ca. 50 Minuten). Roulladen herausnehmen, Bindfäden oder Klammern (Nadeln) entfernen und auf vorgewärmte Teller setzen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann entweder passieren oder nur abgeseiht angießen.



Tip: Die Roulladen können auch beliebig anders gefüllt werden, zum Beispiel mit 60 g Reis, gekocht und abgetropft, zusammen mit in Fett gerösteten Speckwürfeln; oder sie werden mit Senf bestrichen und mit feinen Speckscheiben belegt. Darauf kommen in Streifen geschnittene Gewürzgurken und Zwiebelwürfel, ehe die Roulladen aufgerollt und zusammengebunden werden.