

RINDSROULADEN GEFÜLLT MIT SPECK, ZWIEBELN, ESSIGGURKEN**ZUTATEN (8PORTIONEN)**

8	RINDERSCHNITZEL À CA. 110 G, AUS DER OBERSCHALE GESCHNITTEN
10G	SENF ZUM BESTREICHEN
16	SPECKSTREIFEN
500G	ZWIEBELN, FEIN GESCHNITTEN UND AUSGELASSEN
4	ESSIGGURKEN, LÄNGS GESCHNITTEN
200G	BUNTES MATIGNON (KAROTTEN, SELLERIE, LAUCH)
1 EL	TOMATENPÜREE
200ML	ROTWEIN
2L	BRAUNER KALBSFOND
	SAUCENBINDER NACH BEDARF

GEWÜRZSÄCKLEIN

2	NELKEN
5	WACHOLDERBEEREN
10	PFEFFERKÖRNER
2	LORBEERBLÄTTER

REZEPTMINUTEN**Zubereitung:**

1. Die Rinderschnitzel zuschneiden, leicht plattieren und beidseitig würzen.
2. Zwiebeln fein schneiden und in wenig Fett glasig bis leicht goldgelb auslassen, beiseitestellen.
3. Essiggurken längs in Streifen schneiden.
4. Die Schnitzel dünn mit Senf bestreichen, mit je zwei Speckstreifen, ausgelassenen Zwiebeln und Essiggurken belegen.
5. Die Schnitzel straff einrollen und mit Rouladennadeln oder Küchenschnur fixieren.
6. Die Rouladen in einem Bräter oder in einer Pfanne rundum kräftig anbraten, herausnehmen und warm stellen.
7. Das bunte Matignon im Bratfett anrösten (alternativ vorgebratenes Matignon verwenden).
8. Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten.
9. Mit Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen.
10. Mit braunem Kalbsfond auffüllen, Gewürzsäcklein zugeben.
11. Die Rouladen wieder in den Bräter legen, zugedeckt bei 160–170 °C im Ofen ca. 90 Minuten weich schmoren.
12. Rouladen herausnehmen und warm stellen.
13. Sauce passieren oder fein mixen, abschmecken und nach Bedarf binden.
14. Rouladen in die Sauce legen oder separat mit Sauce servieren.

