



Rinderrouladen

Menge	Zutat	Zubereitung
4 Sch. etwas je 1 TL 4 Sch. 2 1	Rouladen Salz, Pfeffer scharfen Senf Speck saure Gurken Zwiebel	flach auslegen, mit würzen und mit bestreichen und mit belegen. und in sehr feine Streifen schneiden und auf das Fleisch legen. Die seitlichen Ränder der Roulade einklappen, fest aufwickeln und mit Spießen oder Küchengarn verschließen.
<u>Zum Schmoren:</u> 2 EL 1 etwas 2 EL 1/4 Liter	Öl Zwiebel Wurzelwerk Tomatenmark Brühe	im Bräter oder DDT erhitzen, die Rouladen kräftig von allen Seiten anbraten. sehr fein schneiden und zugeben. waschen putzen, fein schneiden, zugeben zugeben mit anbraten aufgießen und 120 Minuten schmoren lassen. (DDT 40 Min.)
etwas 2 TL	Soßenbinder Creme fraiche	Am Ende der Garzeit Rouladen aus der Soße nehmen, warmstellen. Soße abgießen oder pürieren, mit abbinden und mit verfeinern. Rouladen wieder in die Soße legen - warmhalten und servieren.