



Rinderrouladen "klassisch"

Zutaten

- 75 g Staudensellerie
- 50 g Petersilienwurzeln
- 90 g Möhren
- 150 g Porree
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 600 g Rinderrouladen
- 4 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 100 g Gewürzgurken
- 100 g Zwiebeln
- 8 Slightly leveled tablespoons HERTA Breakfast Bacon
- 1 EL Mehl
- 3 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Wasser
- etwas Salz
- etwas Paprikapulver
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Staudensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Petersilienwurzel und Möhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und klein schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und klein schneiden.
2. Rinderrouladen mit einem Plattierisen plattieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen.
3. Gewürzgurken der Länge nach in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Rouladen mit HERTA Breakfast Bacon belegen. Gurken- und Zwiebelscheiben darauf verteilen und mit Paprikapulver bestreuen.
4. Die Längsseiten einklappen und die Rouladen fest aufrollen. Mit Rouladennadeln fixieren. Mit Mehl von allen Seiten bestäuben.
5. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Rouladen darin zuerst mit der Naht nach unten kräftig anbraten, damit sich die Nahtstelle schließt. Anschließend wenden und von allen Seiten anbraten. Danach die Rouladen herausnehmen.
6. Das Gemüse und den Knoblauch im verbliebenen Bratfett anschwitzen. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Aufkochen lassen und die Rouladen wieder zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr 90 Min. schmoren.
7. Anschließend die Rouladen aus der Sauce nehmen, die Rouladennadeln entfernen und die Sauce durch ein feines Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.
8. Die Rouladen wieder in die Sauce setzen und

nochmals erhitzen. Dazu passen Spätzle, Kartoffeln, Bandnudeln oder Semmelknödel.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	430 kcal
Fett	24 g
Protein	39 g

🕒 120 Minuten

⊕ 4 Stück