

Rouladen



Zutaten für 3 Personen:

3 Rouladen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Senf
3 Schinkenscheiben
(gekochter Schinken)
3-6 Essiggurken (je nach Größe)
1/2 Zwiebel
2 EL neutrales Öl
100 ml Rinderbrühe
1 knapper TL Speisestärke
75 ml saure oder süße Sahne
6 EL Preiselbeeren

1. Rouladen trockentupfen. Salzen und pfeffern. Senf aufstreichen. Schinkenscheiben und feine Essiggurkenscheiben (längs schneiden) auflegen. Feinst geschnittene Zwiebel verteilen. Aufrollen, zusammenstecken oder mit Garn binden.
2. In 2 EL Öl gut anbraten. Etwas Rinderbrühe dazu und dann ca. 60-90 Minuten im Topf bei geschlossenem Deckel und milder Hitze schmoren.
3. Sauce mit etwas Speisestärke binden und mit Sahne verfeinern.
4. Anrichten mit Preiselbeeren.

Hinweise:

Dazu passen am besten Semmelknödel und Kartoffelsalat.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept: Maya, Foto: Walter Stand 11.06.2024