

Meine besten Fleischrezepte

# Rouladen



vinzenmurr

# Rouladen

vom Rind, Kalb, Schwein, Pute



**Zutaten:** 4 Rinderrouladen, mittelscharfer Senf, Essiggurke gewürfelt, 8 Scheiben geräuchertes Wammerl gewürfelt, 2 Zwiebeln gewürfelt, 3 EL Butter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Zwiebel geschnitten, 1 Bund Suppengrün geputzt und klein geschnitten, 1 EL Tomatenmark, 1/4 l Rotwein, 2 Lorbeerblätter, 700 ml frisch&fertig-Brühe, 1 EL Preiselbeeren

Rinderrouladen ausbreiten, mit Senf bestreichen, mit Wammerl, gewürfelten Zwiebeln und Essiggurke zusammenrollen. Mit Bindfaden oder Zahnstocher schließen und mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Rouladen herausnehmen und die Zwiebeln und das Suppengrün mit Tomatenmark anrösten. Mit Rotwein ablöschen, dann die Rouladen wieder dazugeben und mit Brühe aufgießen, Lorbeer und einen Esslöffel Preiselbeeren in die Sauce geben. Bei mittlerer Hitze ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen und die Rouladen mit Kartoffelpüree und Blaukraut und Preiselbeeren servieren.

**Tipp vom Metzger:** Dieses Rezept kann auch mit Kalb, Schwein oder Pute variiert werden. Die Kochzeit verringert sich dann auf ca. 1 Stunde.

Dieses und viele andere Rezepte finden Sie in unserem Fleischkochbuch oder unter [www.vinzenzmurr.de](http://www.vinzenzmurr.de)