

Meine besten Fleischrezepte

ROULADEN



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

- Qualitätsfleisch Marke „Hofgut Schwaige“
- kontrollierte Aufzucht
- ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen
- besondere Marmorierung, Geschmack und Zartheit
- 4–6 Wochen zart gereift



Rinderbauer Andreas Huber,
Ismaning bei München



Tipp vom Metzger

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

Zutaten

4 Rinderrouladen, mittelscharfer Senf, Essiggurke gewürfelt, 8 Scheiben geräuchertes Wammerl, 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 Rindfleisch-Brühe „feine Küche“, 1 EL Preiselbeeren

Rezept

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 1/2 Stunden schmoren lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Probieren Sie dazu unser selbst hergestelltes Blaukraut, Kartoffelpüree und die vinzenzmurr-Preiselbeeren.

vinzenzmurr

Mehr Infos zum Fleisch und Rezepte: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.