

Roulade

für 2 Personen

Zutaten

2 Scheiben Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Senf, 50g fetter Räucherspeck, 1 EL Mehl, 25g Butter, 1 Gewürzgurke, 125ml Fleischbrühe, 100ml Weißwein, 50ml saure Sahne, 1 kleine Zwiebel, 1 Esslöffel Speisestärke, 2 Rouladenklammern oder 6 Zahnstocher oder gebrühter Faden, 1 Messerspitze Muskatnuß



Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln
2. Fleischscheiben vorsichtig klopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen
3. Die Zwiebelwürfel, Speckstreifen und Gurkenviertel in die Fleischscheiben einrollen
4. Die Rolle mit Klammern, Zahnstochern oder gebrühtem Faden fixieren
5. Die Rouladen mit Mehl bestäuben und in heißem Fett von allen Seiten bräunen
6. Brühe und Weißwein dazugießen und in zugedecktem Topf bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen
7. Rouladen aus dem Topf nehmen und warm stellen
8. Soße mit kalt angerührter Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken
9. Soße mit saurer Sahne legieren

Zeitbedarf

90 min

dazu paßt

Semmelknödel, Rotkohl