



Familie Stark

Burgstrasse 12

91790 Bechthal

Tel: 09147-623

Fax: 09147-940567

Mail: [info@galloway-bechthal.de](mailto:info@galloway-bechthal.de)

## Rezept für eine klassische Rouladenfüllung

- 3 Rouladen
- 30 gr Fett
- 30 gr Speck durchwachsen
- 3 TL Senf
- 3 Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- Pfeffer, Salz, Thymian, Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Suppengrün
- 2 reife Tomaten
- 1/8 Liter Rotwein
- Tomatenmark
- 300 ml Fleischbrühe
- Creme fraiche

In die klassische Rinderroulade gehört dünn geschnittene saure Gurke, hauchdünne Scheiben durchwachsener Speck, Senf und ebenfalls dünn geschnittener Zwiebel. Je mehr Mühe man sich beim Schneiden der Füllung gibt und je dezenter sie ausfällt, desto köstlicher werden die Rouladen.

Rouladennadeln erleichtern das Fixieren der Fleischrollen; mit etwas Geschick tun es aber auch Zahnstocher und / oder etwas Küchenzwirn.

Nun werden die Rouladen in sehr heißem Fett rundherum braun angebraten, damit sich alle Poren rasch schließen können und ein Bratensatz als Grundlage für die Soße entsteht. Anschließend kommen die Rouladen eng an eng in einem Schmortopf und dürfen im Backofen bei 175° weiter garen.

Dazu braucht es ein üppiges Bad an Brühe, Soße und Gemüse, sonst geraten die Rouladen staubtrocken. Gemüse und zwei reife Tomaten werden klein geschnitten und zum Bratensatz in die Pfanne gegeben. Einige Minuten scharf anbraten, Tomatenmark darunter rühren und dann mit Rotwein und Brühe ablöschen. Frische Thymian und Petersilienstengel sowie 2 Lorbeerblätter hinzufügen; salzen und pfeffern.

Den Sud samt dem Gemüse über die Rouladen gießen und bei geschlossenem Deckel ca 2 Stunden garen lassen. Geduld ist unverzichtbar. Erst nach der langen Garzeit bekommen die Rouladen die gewünschte Zartheit.

Zum Schluss wird aus der Brühe eine Soße gezaubert: Die Rouladen herausnehmen, das Gemüse samt der Brühe im Topf pürieren und eventuell mit Creme fraiche verlängern. Wer keine Kalorien scheut, verleiht der Rouladensoße mit eisgekühlten Butterstückchen, die untergeschlagen werden, den letzten Pfiff und eine herrliche Sämigkeit. Zu den Rouladen passen breite Bandnudeln, Kartoffel, Knödel und Karottengemüse.