

Rinderrouladen

4 große Rouladen

scharfer Senf

2 Streifen fetter Speck von ca. 1,5 cm Breite und Seitenlänge wie die Rouladen

4 Salzgurken, eventuell halbiert

4 kleine Zwiebeln, längs geviertelt

SP

Kokosfett

1 l Rotwein

1 Bouquet garni

2 Knoblauchzehen

1 EL Speisestärke

0,1 l Sahne

Rouladen dick mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, Speck, Zwiebeln und Gurken an einer Seite reinlegen, zusammenrollen und mit Rouladennadeln feststecken oder mit weißem Zwirn fest umwickeln. In Kokosfett rasch und kross anbraten, ganz zuletzt Knoblauch kurz mitbraten, dann erhitzen Wein und Bouquet garni zufügen. Zugedeckt 3 Std. sehr sanft garen, Rouladen aus dem Bräter nehmen, Soße aufkochen, eventuell reduzieren, Bouquet und Knobi entfernen und mit in Sahne gelöster Speisestärke binden.