

VIVA Rezeptempfehlung

Rinderroulade

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rinderrouladen (aus der Oberschale)
- 4 kl. Gewürzgurken
- 1-2 Zwiebeln
- 4 getrocknete Tomaten
- 2.5 dl Fleischbrühe
- 2.5 dl Rotwein
- 1 TL Tomatenmark
- 4 TL Senf
- Pfeffer aus der Mühle, Salz



Die dünn geschnittenen Rouladen werden gesalzen, gepfeffert und mit Senf gleichmässig bestrichen. Zwiebelviertel, Gewürzgurke und getrocknete Tomate auf die Roulade verteilen und einrollen. Befestigt mit Rouladennadeln (Küchengarnt o.ä.) die Rouladen mit Gurke und Zwiebel braun anbraten, Tomatenmark zugeben, mit Rotwein ablöschen. Die Brühe angießen und die Rouladen ca. 1 ¼ Stunden schmoren. (evtl. etwas Brühe beim Schmoren ergänzen)

Schmeckt hervorragend mit Rotkabis und Salzkartoffeln.