

Gefüllter Rinderrollbraten



Zutaten für 4 Personen:

*3 Rinderrouladen,
200 g Wurstbrät bzw.
feine Ziesen,
125 g durchwachsenen Speck,
1 feingeh. Zwiebel,
1 feingeh. Knoblauchzehe,
2 Teelöffel Senf,
1 Esslöffel Tomatenmark,
1 Ei,
1 Esslöffel Sahne,
1 Teelöffel Paprikapulver,
etwas gemahlene schw. Pfeffer,
Butterschmalz zum Anbraten*
für die Soße:
*1 feingeh. Zwiebel,
250 ml Rotwein,
30 g gefrorene Butter,
Pfeffer, Salz*

Zubereitung:

Die Rouladen leicht überlappend zwischen eine aufgeschnittene Klarsichttüte legen und mit einem Plattierer bzw. kleinen Stilltopf plattieren. Die Rouladen werden so zu einer großen Platte verbunden. Diese Fleischplatte gleichmäßig mit den Scheiben durchwachsenen Speck belegen.

Die restlichen Zutaten gut miteinander verquirlen, eventuell den Pürrierstab benutzen. Die Masse jetzt gleichmäßig auf die Fleischplatte streichen. Die Seiten nach innen klappen und der Länge nach aufrollen.

Aufpassen das an den Seiten keine Masse herausquillt. Die Rolle mit Rouladennadeln feststecken oder mit Küchengarn wie einen Rollbraten binden.

Den Braten von allen Seiten kräftig anbraten, in einen Bratenschlauch geben, etwa 200 g Rinderfond zugießen und 2,5 Stunden bei 120° Ober- und Unterhitze im Backofen schmoren.

Für die Soße im Anbratfett eine feingehackte Zwiebel anrösten, 250 ml Rotwein angießen, gut durchrühren damit sich die Röststoffe vom Topfboden lösen und das Ganze auf ca. die Hälfte einreduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren die Soße mit einem geforenen Stückchen Butter montieren und mit Pfeffer und Salz würzen.