

Rinderrouladen in Rotweinsauce

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 150 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 6 Scheiben Rinderrouladen
- Jodsalz
- Pfeffer
- 6 TL Senf
- 6 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 1 große Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 2-3 EL Rapsöl
- 3 Karotten
- 4 Stangen Bleichsellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml trockener Rotwein (ersatzweise Fleischbrühe)
- 2 Lorbeerblätter
- 6-8 EL MONDAMIN Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1568 kJ
Energie (Kilokalorien):	375 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,6 g
Kohlenhydrate:	14 g
davon Zucker:	7,9 g
Ballaststoffe:	4,3 g
Eiweiß:	35 g
Salz:	1,2 g

Zubereitung

1. Fleisch salzen und pfeffern. Auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen und mit je 1 Scheibe Speck belegen. Zwiebel schälen, fein hacken. Gurken abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden. Je 1 TL Zwiebel und etwas Gurke auf jede Roulade verteilen, Seiten leicht einklappen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken.

2. Rouladen portionsweise im heißen Öl scharf anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. Karotten schälen, Sellerie putzen, beides in Scheiben schneiden und mit übriger Zwiebel und Tomatenmark im Bratfett anbraten. Mit 150 ml Wein ablöschen, kurz einkochen lassen. Rouladen zufügen, ca. 200 ml Wasser angießen, würzen, Lorbeer zufügen und zugedeckt 1,5 – 2 Stunden schmoren. Bei Bedarf mehrmals etwas Wasser nachgießen.

3. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb gießen und das Gemüse ausdrücken. Aufgefangenen Fond mit übrigem Wein und evtl. Wasser auf ½ l (500 ml) auffüllen, aufkochen, Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Sauce abschmecken und mit den Rouladen servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Spätzle und Gurkensalat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen