

Rinderrouladen

4 Scheiben Rindfleisch (je etwa 200g, aus der Keule geschnitten) mit **Senf** bestreichen mit

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß bestreuen

1 Gewürzgurke längs halbieren, in schmale Streifen schneiden

60g durchwachsenen Speck in Streifen schneiden

2 Zwiebeln abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden, die Zutaten auf die Fleischscheiben geben, von der schmalen Seite heraufrollen, mit Zahnstochern, einer Bratennadel oder Küchengarn zusammenhalten

2 Eßl. Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Rouladen von allen Seiten gut darin anbraten

etwas heißes Wasser hinzugießen, die Rouladen etwa 30 Minuten schmoren lassen

1 Bund Suppengrün putzen, waschen, kleinschneiden, zu den Rouladen geben, mitschmoren lassen, von Zeit zu Zeit wenden, verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch etwa

125ml Rotwein, Fleischbrühe oder braunen Fond ersetzen, aus den Rouladen die Zahnstocher oder Bratennadeln ziehen oder das Küchengarn entfernen die Schmorflüssigkeit mit dem Suppengrün durch ein Sieb streichen

1-2EL. Creme fraiche unterrühren, einmal aufkochen lassen, die Soße mit **Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Weinbrand** abschmecken

Schmorzeit: Etwa 1 ½ Stunden.

Beilage: Nudeln, gemischter Salat oder Kartoffelklöße und Rotkohl.

Aus dem Buch „Das Kochbuch St. Wendeler Land“