

Vogel's Rezeptbox

Rouladen mit Orangen- und Lauchfüllung



Zubereitung:

- Lauch putzen, waschen und die hellgrünen Blattabschnitte in ca. 10 cm lange Längsstreifen schneiden. Orangen mit einem Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Beide Orangen in Filets schneiden.
- Rouladen auf einem Arbeitsbrett ausbreiten und mit Küchentrepp trocken tupfen. Die Oberseiten jeweils mit 1 Teelöffel Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Rouladen mit dem Lauch und der Hälfte der Orangenfilets belegen. Fleisch mit Füllung fest aufrollen. Mit Rouladennadeln fest stecken oder mit Küchengarn fest zusammenbinden.
- Rouladen rundum im heißen Öl anbraten. Mit Rinderbouillon und Orangensaft aufgießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten schmoren.
- Brotscheibe grob würfeln, zusammen mit dem Honig zugeben und alles weitere 30 Minuten schmoren.
- Rouladen aus dem Schmorfond nehmen. Die Soße mit einem Schneebesen fein verrühren, Orangenmarmelade und Crème fraîche einrühren, Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restlichen Orangenfilets kurz in der Soße erwärmen.

• **Zutaten (4 Portionen):**

- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Orangen
- 4 Rinderrouladen
- 4 TL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl
- 400 ml Rinderbouillon
- 200 ml Orangensaft
- 1 Scheibe Bauernbrot ohne Rinde
- 2 EL flüssiger Blütenhonig
- 2 EL Orangenkonfitüre
- 200 ml Crème fraîche