

Rinderroulade mit Kräuterseitling-Füllung - Unser Rezept des Monats für Sie

4-8 Portionen

Die Zutaten

Rouladen: 200 g Kräuterseitlinge, 100 g Schalotten, 10 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie

1 große Möhre, 8 Rouladenscheiben (je ca. 160 g), 8 Tl Senf, 16 Scheiben Speck

Sauce: 300 g Zwiebeln, 100 g Möhren, 200 g Staudensellerie, Öl, Salz, Pfeffer, 1 Tl Tomatenmark, je 300 ml Rotwein und Rinderfond, Frischer Thymian, 2 Lorbeerblätter, 1-2 Tl Stärke

Die Zubereitung

Pilze und Schalotten fein würfeln und in der Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie dazu. Garen bis Flüssigkeit verdunstet ist. Erkalten lassen. Möhre in 3-4 cm große Stifte schneiden. Fleischscheiben salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, Speckscheiben drauflegen, mittig mit Pilzfarc bestreichen und je 2 Möhrenstifte auflegen. Aufrollen und feststecken oder binden.

Rouladen in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und klein geschnittenes Gemüse, Kräuter, Tomatenmark in restlichem Öl erhitzen. Mit Rotwein ablöschen und stark reduzieren. Fond und 300 ml kaltes Wasser ergänzen und mind. 2 h schmoren. Rouladen warmhalten. Sauce evt. durch ein Sieb geben.

Dazu passt ein Kartoffel-Selleriepüree.

Bon appétit!