

## Rinderrouladen (klassisch)

Rouladen nach Anzahl der Esser

Salz, Pfeffer

Löwensenf oder Dijonsenf

Zwiebel in Würfel

Gewürzgurken

Durchwachsener Speck in Scheiben (ca. eine Scheibe je Roulade)

### Zubereitung

Rinderscheiben trocken wischen und würzen, eine Seite mit dem Senf bestreichen. Den in Streifen geschnittenen Speck auf den Senf geben, anschließend klein geschnittene Gurken und Zwiebel dazu. Die Scheibe mit dem Inhalt rollen, am besten von der schmalen Seite. Es empfehlen sich Rouladen -Nadeln zur Befestigung oder Zwirnfäden zum Zusammenhalten der Rouladen.

In heißem Fett rundum gut anbraten, dabei können gerne Zwiebel und Gurkenreste mit anbraten, sie geben der Soße Aroma. Mit Wasser oder Brühe aufgießen und 90 – 120 Minuten köcheln lassen. *Hinweis: Zeit nachlesen, denn:*

Ich bereite seit mehr als 40 Jahren die Rindsrouladen im Schnellkochtopf zu, dann beträgt die Garzeit je nach Größe 15 -20 Minuten.

Nach der Garzeit mit einem guten Schuss Rotwein abschmecken und die Soße nach Belieben eindicken, mit saurer Sahne oder Soßenbinder oder Mehl.