

Rinderrouladen**Zutaten für 4 Personen**

4 große Rinderrouladen
200g Schweinemett
8 Zwiebeln
1 Dose geschälte Tomaten
Dijon-Senf
Schweineschmalz, Pfeffer, Salz, Zucker, Speisestärke

Zubereitung

Die Zwiebeln längs halbieren und quer in sehr dünne Streifen schneiden. Die Tomaten aus der Dose grob klein schneiden.

Die Rouladenscheiben auf einem Brett flach auslegen und dünn mit dem Senf bestreichen. Darauf einige Zwiebelstreifen verteilen, kräftig salzen und pfeffern. Aus dem Schweinemett 4 kurze Würstchen formen, die etwas kürzer sind als die Rouladenscheiben an ihrer breitesten Stelle. Jeweils an den Rand einer Roulade legen und darin einwickeln. Sobald die Roulade breit genug ist, die Seitenränder beim Rollen so über das Mett einklappen, dass es nicht mehr am Rand herausquitschen kann. Mit Kochgarn zusammen binden oder mit kleinen Metallspießchen feststecken.

Die Rouladen in einem schweren Topf von allen Seiten scharf und dunkel anbraten, während dessen schon salzen und pfeffern. Die Zwiebeln dazu geben und braten kräftig mitbraten, bis auch die Zwiebeln deutlich dunkel geworden sind, anschließend die Tomaten mit ihrem Saft darüber gießen, außerdem etwas Zucker dazu. Soviel Wasser dazu gießen, dass sie zu drei Viertel bedeckt sind. Die Rouladen etwa 45 Minuten ganz leicht köcheln.

Zum Binden Rouladen aus der Sauce nehmen, ein Glas Sauce abnehmen und darin einen gehäuften Teelöffel Speisestärke auflösen. Zusammen mit der Sauce 2 bis 3 Minuten kräftig durch kochen, bis die Sauce bindet. Dann die Rouladen darin noch einmal richtig heiß werden lassen, ohne sie zu kochen. Mit Salzkartoffeln servieren.

Rezept: Helmut Gote