

Rinderrouladen mit Hackfleischfüllung

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rinderrouladen
- 300 g Rinderhackfleisch
- 3 kleine Gewürzgurken
- 1 TL Senf
- 2 TL Meerrettich
- 6 Scheiben Käse Gouda oder Cheddar
- 150 ml Rotwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Creme Fraiche
- 1 Bund Petersilie
- 2 TL Öl



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob zerteilen. Die Gurken grob zerteilen. Die Petersilie fein hacken. Aus Knoblauch, Zwiebel, Senf und Meerrettich mit dem Pürierstab eine Paste herstellen. Das Hackfleisch pfeffern und salzen und die Paste dazugeben. Alles gut mit einer Gabel vermengen. Die Rouladen waschen und abtupfen. Von der Innenseite pfeffern und salzen. Dann das Hackfleisch dünn auf die Roulade streichen. Mit 1,5 Scheiben Käse je Roulade belegen. Die Rouladen vom schmalen Ende her aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. In einem Topf das Öl erhitzen und die Rouladen kurz von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren und mit dem Rotwein ablöschen. Die Gemüsebrühe zugeben und 1,5 Stunden auf kleiner Flamme kochen lassen. Ab und zu die Rouladen wenden. Dann die Rouladen aus dem Topf nehmen, die Speisestärke mit etwas Wasser auflösen und in die Soße geben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer Salz, Creme Fraiche, Petersilie und Rotwein abschmecken. Die Rouladen wieder in die Soße geben.

Dazu gibt es Nudel oder Spätzle.

Guten Appetit