

Rinderroulade mit Pilz-Kräuterfüllung

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

2	Brötchen vom Vortag
3 dl	kalte Milch
400 g	Champignons
100 g	Butter
4	Knoblauchzehen, gehackt
3	Zwiebeln, in Würfel geschnitten
1 Bund	Petersilie
4 EL	mittelscharfer Senf
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer
8	Scheiben Rindsschulter je 180 -200 g
1 dl	Öl
etwas	Öl zum Einreiben für das Fleisch
1	Lauchstange, in Würfel geschnitten
1 EL	Tomatenmark
1lt	Rotwein
5 dl	Rinderfond oder Bouillon
etwas	Speisestärke
Zucker	
1 dl	geschlagene Sahne

Zubereitung:

Das Brötchen vom Vortag in etwas kalte Milch einweichen. Champignons in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und die gehackten Knoblauchzehen darin anbraten. Champignons dazugeben, alles zusammen schön goldbraun anbraten. Zum Schluß die gehackte Petersilie begeben und die Pfanne vom Herd nehmen.

Das Brötchen gut ausdrücken und mit den gedünsteten Champignons, Zwiebeln und Knoblauch, mittelscharfen Senf und dem Eigelb vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rindfleisch zwischen zwei Klarsichtfolien, die mit etwas Öl berieben wurden, plattklopfen. Die vorbereitete Füllung gleichmäßig auf alle acht Rouladen verteilen. Dann die Fleischscheiben seitlich etwas einschlagen, jeweils von der schmalen Seite zusammenrollen und mit einem Zahnstocher befestigen. Öl in einem Schmortopf erhitzen, die mit Salz und Pfeffer von außen gewürzten Rouladen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Zwiebel- und Lauchwürfel in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten, mit Rotwein und Rinderfond aufgießen und den Topf mit einem Deckel verschließen.

Die Rouladen zugedeckt bei milder Hitze etwa 1 Stunde bei 170 Grad im Backofen schmoren lassen. Danach die Rinderrouladen herausnehmen und das Fleisch zugedeckt warm stellen.

Die Soße eventuell etwas einkochen lassen, durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Speisestärke, die zuvor in kaltem Wasser angerührt wurde, leicht abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Vor dem Servieren der Soße mit den heißen Rouladen die geschlagene Sahne unterheben. Als Beilage passen Salzkartoffeln und Rosenkohl.