

Rezept	
Rouladen	
Alle Vorbereitungsarbeiten bis hin zum fertigen Einzwirnen (vgl. Blick in die Küche) dauern bei Barbara eine knappe Stunde	
Füllung vorbereiten	
200-250g Dörrfleisch	Schwarte und Ränder abschneiden und die Knorpel entfernen. Dann das Dörrfleisch in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann quer in dünne Scheibchen schneiden (vgl. die Größe der Scheibchen: Blick in die Küche). Man nimmt dazu entweder ein großes Messer oder das chinesische Hackebeitchen .
6 normale Zwiebeln	Schälen, halbieren und fein würfeln
Rouladen vorbereiten	
4 Rinderrouladen (vgl. Blick in die Küche) werden nacheinander vorbereitet und schließlich aufgerollt	
Salz, Pfeffer	Ausgebreitetes Rouladenstück damit würzen (vgl. Blick in die Küche)
Mittelscharfer Senft	Senf auf das gewürzte Fleischstück streichen. (Menge: vgl. Blick in die Küche)
Vorbereitetes Dörrfleisch und die vorbereiteten Zwiebelwürfel	Nacheinander auf dem Fleisch verteilen also erst das Dörrfleisch über der Senftschrift (vgl. Blick in die Küche), dann die Zwiebeln über der Lage Dörrfleisch (vgl. Blick in die Küche).
Je Roulade ca. 1 m Zwirn vorbereiten. Die Roulade aufrollen (vgl. Blick in die Küche), dabei versuchen, die Ränder rechts & links etwas nach Innen einzuschlagen, damit nicht so viel Füllung herausfällt.	
Mit dem Zwirnsfaden die Roulade umwickeln (vgl. Blick in die Küche). Dann den Faden so verknoten, daß die Roulade auch beim Kochen dicht bleibt.	
Roularden zubereiten	
Ofen vorheizen auf 220°. Gas auf Stufe 5.	
Einen Bratentopf (Gußbräter) auf großer Flamme erhitzen.	
2 EL Butterschmalz	Im Bräter schmelzen

Vorbereitete Roularden

Hineingeben und anbraten, bis sie unten etwas braun sind. Mit einem [Pfannenwender](#) umdrehen und die Oberseite ebenfalls anbraten.

1 Glas Rinder-[Fond](#) (400 ml)

400 ml trockenen Rotwein

Pfeffer (*kein Salz*, da schon wg. des anfänglichen Salzens und durch das Dörrfleisch genug Salz im Fleisch vorhanden ist)

1 gestrichener Teel. [Gekörnte Brühe](#)

Flüssigkeiten in den Topf dazu gießen und Pfeffer und gekörnte Brühe dazugeben.

Dann alles Aufkochen.

Den Topf mit Deckel für 1 ½ Stunden bei 220° in den vorgeheizten Backofen auf die unterste Ebene stellen

Anschließend die Roularden herausnehmen und unter Alufolie warmhalten bis die Soße fertig ist.

Andicken der Soße:

Die Soße aus dem Bräter in einen kleinen Topf gießen und aufkochen. Wenn es zu wenig Soße erscheint, evtl. etwas Wasser auffüllen.

Ca. 1 EL Mehl mit etwas Wasser im [kleinen Schüttelbecher](#) mixen

Oder alternativ:

Ca. 1-2 EL fertigen Soßenbinder ([Mondamin](#))

Mit einem [Schneebeesen](#) in die kochende Soße einrühren. Kurz kochen lassen.

Falls die Soße noch zu dünn erscheint, noch mal wiederholen.

1 EL [Crème Fraîche](#)

Oder alternativ:

½ Becher Sahne

Mit dem [Schneebeesen](#) einrühren und ein letztes Mal aufkochen

Fertige Soße abschmecken und evtl. mit Salz u/o Pfeffer nachwürzen

Spätestens jetzt die Fäden bei den Rouladen mit einer Schere einschneiden und vorsichtig entfernen

Beilagen:

[Kartoffelklöße](#)

[Rotkohl](#)

[Gurkensalat](#)