Rinderrouladen Malteser Art

Fleisch-Gerichte » Rind » Rinder-Rouladen

Zutaten (4 Personen)

» 100g Frühstücksspeck
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 2 Zwiebel(n)
» 200g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» 2 Zweige Petersilie
» 4 Rinderrouladen
» 3 EL Butterschmalz
» 250ml Rotwein
» 200ml Instant-Fleisch-Brühe
» 2 EL Butter/Margarine
» 1 EL Mehl
» 100ml Instant-Gemüse-Brühe
» 100ml Schlagsahne
» 600g Bohnen (dicke)
» 1 Prise Muskat
» 2 EL Soßenbinder

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig auslassen. Knoblauch sowie Zwiebeln abziehen, würfeln. Hackfleisch und Knoblauch zum Speck geben, knusprig mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, hacken und unter die Hackmasse mischen.

2. Rouladen abbrausen, trockentupfen, würzen. Die Hackmasse darauf verteilen. Fleisch aufrollen, mit Spießchen feststecken, im Butterschmalz kräftig anbraten. Hälfte der Zwiebeln zufügen, kurz mitbraten. Rotwein, Fleischbrühe angießen. Ca. 60min zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren.

3. Restliche Zwiebelwürfel in der Butter glasig dünsten und mit Mehl bestäuben. Gemüsebrühe und Sahne angießen, unter Rühren aufkochen. Bohnen zufügen, nochmals kurz aufkochen lassen, ca. 20min bei geringer Hitze garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

4. Die Rouladen aus dem Bratenfond nehmen. Soßenbinder einstreuen, Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen mit Soße und Bohnen auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Kräutern garnieren und servieren.

Nährwerte: 800kcal/E60g/F46g/KH20g pro Portion

angelegt am: 28.01.2005 Rezept-Nr: 1445

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke