

Rinderrouladen mit grüner Pfeffersauce

Zutaten für 4 - 6 Portionen:

8 Scheiben Rinderrouladen ca. 150 g
Weißer und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Scharfer Senf
8 Scheiben Parmaschinken
4 kleine Zwiebeln
4 Möhren
Butter und Olivenöl zum Anbraten
Glatte Petersilie
1 Dose geschälte Tomaten
1 Lorbeerblatt
Glas eingelegter grüner Pfeffer
500 ml Rinder- oder Bratenfond
1 Glas Rotwein
1 Becher Creme fraiche
Meersalz

Zubereitung:

Die Rinderrouladen leicht klopfen, mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Senf bestreichen. Je Roulade mit einer Scheibe Parmaschinken belegen. Die Zwiebeln und die Möhren in Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Die Rouladen mit der Hälfte der Zwiebel- und Möhrenstreifen und etwas Petersilie belegen und aufrollen. Butter und Olivenöl erhitzen und die Rouladen bei starker Hitze darin anbraten. Die restlichen Zwiebel- und Möhrenstreifen hinzufügen und bei leichter Hitze ebenfalls mit anrösten. Die geschälten Tomaten, die Gewürze und den grünen Pfeffer zu dem Fleisch geben und mit dem Fond und dem Rotwein aufgießen. Gut zugedeckt bei leichter Hitze etwa 1 ¼ Stunde schmoren. Die Sauce mit Creme fraiche noch etwas einkochen lassen und abschmecken.

Tipp:

Dazu passt natürlich gefrorener Apfelrotkohl, den ich mit einem kleingeschnittenen Apfel, etwas Butter und 1 Prise gemahlene Nelken etwas aufpeppe. Als Beilage empfehle ich Kartoffelknödel.



Guten Appetit!