

Rinderrouladen



4 Portionen

4 Rinderrouladen à 150 g

3 TL scharfer Senf

150 g getrocknete, entsteinte Backpflaumen (od. Dörripflaumen)

¼ l Weißwein

1 gehäufte EL Zucker

½ Stange Zimt, 2 Gewürznelken

Frisch gemahlener Pfeffer, 8 Scheiben Frühstücksspeck

1 EL Öl, ¼ l Fleischbrühe, 2 EL Crème fraîche, 2 cl Rum

Die Backpflaumen mit dem Weißwein, 1 gestrichenen EL Zucker, dem Zimt und den Nelken einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und 1 Stunde durchziehen lassen.

Die Pflaumen abgießen und gut abtropfen lassen, den Weinsud aufheben.

Das Rouladenfleisch abspülen, abtrocknen und mit dem Handballen möglichst flach klopfen. Das Fleisch dünn mit dem Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den abgekühlten Backpflaumen füllen. Die Speckscheiben um das Fleisch legen und mit Küchengarn umwickeln.

In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Die Rouladen rundum scharf anbraten.

Die Fleischbrühe und den Weinsud dazugießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze gut 1 ¼ Stunden schmoren, dabei gelegentlich wenden.

Das Fleisch herausheben und warm stellen. Die Crème fraîche mit der Schmorflüssigkeit verrühren und aufkochen. Die Sauce mit Rum, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Rouladen mit der Sauce portioniert anrichten.

Dazu schmecken Kroketten und Rosenkohl.

GUTES GELINGEN - GUTEN APPETIT