

Rinderrouladen Säckchen

Mediterran

Zutaten:

5 Stück kleine, dünne Rinderrouladen
0,250 kg Frischkäse (oder Schmand)
0,050 kg Getrocknete Tomaten
0,100 kg Schwarze Oliven
0,050g mediterranes Gewürz
Frischer Basilikum



Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven (beides gut abgetropft) grob klein schneiden. Den frischen Basilikum grob hacken.

Alle Zutaten und Gewürze mit dem Frischkäse (oder Schmand) gut vermengen.

Je 1 guter Esslöffel der Masse, in die Mitte der Rinderrouladen geben. Rings herum die Roulade zusammenraffen so dass ein Säckchen entsteht. Mit zwei Zahnstochern fixieren, und mit dem Bindfaden unter den Zahnstochern zusammenbinden.

Zubereitungstipp für den Kunden:

In einem Topf mit heißem Wasser 2 frische Tomaten kurz brühen, Schalen abziehen und in kleine Stücke schneiden.

Die Rouladen in heißen Schweineschmalz scharf anbraten und herausnehmen.

Den Bratenfond mit Rotwein ablöschen und die gewürfelte Tomaten dazugeben. Die Rouladen einlegen und mit 400 ml Rinderfond aufgießen.

1 bis 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel auf dem Herd schmoren. Rouladen ab und zu wenden und bei Bedarf Rinderfond nachgießen.

Wenn die Sauce zum Schluss nicht sämig genug ist, mit etwas Speisestärke binden.

Beilagen Empfehlung:

- Gnocchi
- Kartoffelwedges
- Semmelknödel / Kartoffelknödel

Gemüsebeilagen:

- Bohnen im Speckmantel
- Rotkohl
- Rosenkohl
- Wirsing
- Feldsalat

Weinempfehlung:

Ein kräftiger Bordeaux

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihr Team vom Metzger Geist