

Rinderrouladen mit italienischem Touch



Menge: 6 Rouladen

Vorbereitungszeit: 40 min

Schmorzeit: anbraten 30 min + 2.30 min

Endfertigung: 15 min

Zutaten

6 Rinderrouladen aus der Oberschale à 160 g

6 Scheiben Parmaschinken

12 Scheiben Schnittkäse: Asiago oder Fontina

10 g getrocknete Steinpilze

3 frische blaue Feigen

Salz, Pfeffer

6 El Senf à l'ancienne oder auch Feigensenf

Olivenöl

Sauce:

Olivenöl

2 Karotten

1 Gemüsezwiebel

1 Stange Lauch

2 Petersilienwurzeln

1 El Tomatenmark

300 ml Rotwein (trocken)

350 ml Rinderfond

1 Bouquet garni: Petersilie, 2 Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin

1 Scheibe Ingwer

10 Wacholderbeeren

2 Nelken

10 schwarze Pfefferkörner

1 Peperoncino

1 El Feigensenf

1 Tl Steinpilzpulver

Zubereitung

Schritt 1

Gemüse für die Sauce in grobe Stücke schneiden. Bouquet garni binden. Gewürze bereit stellen. Backofen auf 150° vorheizen.

Schritt 2

Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, leicht salzen und pfeffern, nun mit körnigem Senf oder Feigensenf bestreichen. Schinkenscheibe auf zwei Drittel der Fleischscheibe legen, darauf den Schnittkäse. Jede Feige in 6 Ecken schneiden und zusammen mit den nicht eingeweichten grösseren getrockneten Steinpilzen auf den Käse legen. Die Seiten der Rouladen etwas einschlagen, dann aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Schritt 3

In einem Bräter Olivenöl erhitzen, Rouladen darin bei starker Hitze rundherum anbraten, herausnehmen. Die Hitze etwas herunterschalten, evtl. noch etwas Olivenöl zufügen und das grob geschnittene Gemüse unter Rühren darin anrösten. Tomatenmark mitrösten, dann mit der Hälfte des Rotweins ablöschen, diesen fast einkochen lassen, die andere Hälfte des Rotweins zufügen und wieder etwas einkochen lassen. Rinderfond angießen, aufkochen, nun die Gewürze von Ingwer bis Peperoncino zufügen, die Rouladen wieder einschichten und das Bouquet garni dazwischen legen.

Zugedeckt im Backofen **bei 150° für 2.30 Stunden** schmoren lassen.

Schritt 4

Nach dieser Zeit die Rouladen herausnehmen, mit Alufolie abgedeckt beiseite stellen. Schmorfond zusammen mit dem Gemüse durch ein feines Sieb in einen weiten Topf passieren. Sauce aufkochen, mit Feigensenf und Steinpilzpulver abschmecken, evtl. jetzt noch etwas einkochen.

Rouladen wieder in die Sauce geben und sanft erhitzen. Zum Servieren jede Roulade einmal schräg durchschneiden.