Rinderrouladen

Zutaten für 4 Personen

5 TL mittelscharfer Senf	mit
1 TL getr. Italienischer Kräuter	und
etwas Harissa-Paste	verrühren, beiseite stellen.
2 Suppengemüse	(Pastinaken, Kartoffel, Shitake-Pilze, Karotte, Apfel, Sellerie, Lauch, Petersilie…) waschen, putzen, bei Bedarf schälen und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Von
1-2 Zwiebel	die Wurzeln entfernen, mit Schale waschen und achteln.
2-4 Knoblauchzehen	mit Schale zerdrücken. Alles Gemüse in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
2 Scheiben Toastbrot	in kleine Würfel schneiden
50 g Speck	ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
50 g Butter	in einer Pfanne erhitzen, erst den Speck auslassen, dann die Toastbrotwürfel zugeben und knusprig, braun anbraten. Beiseite stellen.
2 daumengroße Essiggurken	vierteln
1 kleine Zwiebel	schälen, halbieren und in Scheiben schneiden
1 kleine Karotte	schälen und vierteln.
4 Rinderrouladen	aufrollen, mit
Pfeffer und Salz	würzen und mit dem Senf bestreichen.
8 Scheiben Bacon	auf die 4 Rouladen verteilen, dann an ein Ende jeweils 1- 2 Scheiben Zwiebel, darauf je zwei Stück Essiggurke, 1 Stück Karotte und 1-2 TL der Toastbrot-Speck-Mischung verteilen. Die Rouladen einrollen, mit Küchengarn binden und in
3 EL Mehl	wenden. Den Backofen auf 160°C vorheizen.
50 g Butterschmalz	und
2 EL Olivenöl	in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Rouladen ringsherum kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
20 g Butterschmalz	in den Topf geben und das Gemüse kräftig anbraten.
1 EL Tomatenmark	zufügen und weiter kräftig anbraten.
1 Lorbeerblatt, 5 Wachholder-beeren und 1 Nelke	zugeben, weiter anbraten.
3 EL Sojasoße	angießen und verkochen lassen.
300 ml trockenen Rotwein	immer schlückchenweise angießen, verkochen lassen, Gemüse leicht anhängen lassen, wieder mit Rotwein ablöschen usw. bis der Wein aufgebraucht ist. Mit
500 ml Rinderfonds	ablöschen, mit
Pfeffer und Salz	vorsichtig abschmecken, Herd ausschalten, die Rouladen in den Topf geben, Deckel schließen und für 1,5 bis 2 Stunden im Backofen schmoren lassen.. Rouladen aus der Soße nehmen, warm halten. Soße in einen Topf abgießen, das Gemüse leicht ausdrücken. Die Soße evtl. etwas einreduzieren oder binden, mit
Pfeffer, Salz, Senf Gurkensud	final abschmecken.
½ Bund Petersilie	kleinschneiden in die Soße geben, die Rouladen ebenfalls in die Soße geben und servieren.

Das passt dazu: Spätzle, Kartoffelknödel, Semmelknödel und Rotkraut

Fleisch: Rind & Kalb