



# Elbweiderind Rezepte

## Zutaten für 6 Personen:

4 große oder 6 kleine Rinderrouladen  
150 g Rinderspeck  
500 ml Rinderfond  
200 ml Rotwein  
250 g weiße oder braune Champignons  
3 - 4 Zwiebeln  
3 - 4 Gewürzgurken  
2 EL Sonnenblumenöl oder  
Butterschmalz  
1 gehäufte EL Mehl  
5 EL mittelscharfer Senf  
50 g Sahne  
30 g Tomatenmark  
1 TL getrockneter Thymian  
½ TL Cayennepfeffer  
3 Lorbeerblätter  
Salz und Pfeffer  
Speisestärke (nach persönlichem  
Bedarf)

## Dazu passt:

Baguette, Reis, Kartoffeln  
oder Kartoffelpüree

## 19 Rouladen-Geschnetzeltes

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Rouladen längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Gewürzgurken halbieren und in Scheibchen schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden. Den Rinderspeck in feine Streifen schneiden.

Sonnenblumenöl oder Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Rouladenfleisch, den Speck und die Zwiebeln darin portionsweise kräftig anbraten. Dabei ständig rühren. Alles aus dem Bräter nehmen und anschließend die Champignons separat darin anbraten.

Dann alles zusammen in den Bräter geben, Tomatenmark dazu, Mehl darüber streuen und unter Rühren ein bis zwei Minuten weiterbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Cayennepfeffer würzen. Gewürzgurken, Lorbeerblätter, Senf, Rinderfond und Rotwein hinzufügen und verrühren.

Im geschlossenen Bräter und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene zwei Stunden garen. Das Rouladen-Geschnetzelte aus dem Ofen nehmen und die Sahne unterrühren. Gegebenenfalls nochmal nach persönlichem Geschmack nachwürzen und andicken.

Guten Appetit!



Hereford Elbweiderind  
Gräditz