

## Roulade

für 2 Personen

### Zutaten

2 Scheiben Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Senf, 50g fetter Räucherspeck, 1EL Mehl, 25g Butter, 1 Gewürzgurke, 125ml Fleischbrühe, 100ml Weißwein, 50ml saure Sahne, 1 kleine Zwiebel, 1 Esslöffel Speisestärke, 2 Rouladenklammern oder 6 Zahnstocher oder gebrühter Faden, 1 Messerspitze Muskatnuß



### Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln
2. Fleischscheiben vorsichtig klopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen
3. Die Zwiebelwürfel, Speckstreifen und Gurkenviertel in die Fleischscheiben einrollen
4. Die Rolle mit Klammern, Zahnstochern oder gebrühtem Faden fixieren
5. Die Rouladen mit Mehl bestäuben und in heißem Fett von allen Seiten bräunen
6. Brühe und Weißwein dazugießen und in zugedektem Topf bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen
7. Rouladen aus dem Topf nehmen und warm stellen
8. Soße mit kalt angerührter Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken
9. Soße mit saurer Sahne legieren

### Zeitbedarf

90 min

### dazu paßt

Semmelknödel, Rotkohl