

ROULADEN-STREIFEN

4 Portionen

von Marianne

ZUTATEN

- 4 Rinderrouladen à 200g
- 300 g Bauchspeck in Scheiben
- 4 Zwiebeln
- 4 Gewürzgurken
- 250 g Champignons
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Thymian
- ½ TL Cayennepfeffer
- 3 Lorbeerblätter
- 700 ml Fleischbrühe
- 4 EL Senf
- 50 ml Sahne

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
2. Die **Rouladen** kalt abbrausen, trockentupfen, längs halbieren und anschließend quer in feine Streifen schneiden.
3. Die Zwiebel häuten und würfeln.
4. Die Gurken würfeln.
5. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
6. Den **Speck** in Streifen schneiden.
7. Das Öl im Bräter erhitzen und darin das **Fleisch** und den **Speck** portionsweise kräftig anbraten. Anschließend alles herausnehmen.
8. Im Bratfett erst die Zwiebeln, danach die Champignons anbraten.
9. Nun das **Fleisch** und den **Speck** zurück in den Bräter geben, Mehl darüberstäuben und etwa 2 min unter Rühren andünsten.
10. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Cayennepfeffer würzen, Gurken, Lorbeer und die Brühe zugeben.
11. Alles gut vermischen, bevor der Bräter mit einem Deckel verschlossen und für 2 Stunden in den Ofen geschoben wird.
12. Vor dem Servieren Senf und Sahne verrühren und unter das Geschnetzelte heben; evtl noch einmal etwas nachwürzen.

Als Beilage schmecken Kartoffelknödel.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

