

## Rinderrouladen in Rotwein eingelegt

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

---

4	Rinderrouladen	4	Scheiben Bauchspeck
100 g	Staudensellerie	4 EL	Senf
2	große Zwiebeln	3	Karotten
500 ml	Rotwein (trocken)		Lorbeerblätter
2 TL	Paprika, rosenscharf		Salz und Pfeffer
100 g	Tomatenmark		Butterschmalz zum Anbraten

### Zubereitung

---

Die Rouladenscheiben mit Senf bestreichen, die Hälfte der Zwiebel in dünne Streifen schneiden und darauf verteilen und mit Speckscheiben abdecken.

Die Rouladen rechts und links einklappen, fest und gut einrollen und mit Garn umwickeln oder mit Spießen zusammenstecken, damit diese besser halten.

Das Gemüse waschen und schälen.

Rotwein, Tomatenmark, Lorbeerblätter, Paprikapulver, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

Das Fleisch mit den restlichen Zwiebeln und den klein geschnittenen Möhren und Sellerie über Nacht im Rotwein marinieren. Das Fleisch würzen und in Öl anbraten. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Tomatenmark zugeben und 2 Min. weiterbraten.

Mit der Rotweinin Marinade aufgießen und die Rouladen 1 Std. schmoren lassen.