



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Rinderrouladen aus dem Römertopf

4 Rouladen vom Rind  
4 Scheiben Schinken  
4 TL mittelscharfer Senf  
2 Zwiebeln  
6 Schalotten  
4 Knoblauchzehen  
100g Bacon / Frühstücksspeck  
1 kleine Dose Pilze  
Salz und Pfeffer  
500ml Rotwein und 2EL Cognac-Weinbrand  
500ml Brühe



Rinderrouladen aus dem Römertopf  
Video bei YouTube



mychannel2016HD  
Website

2 Zwiebeln, 1 von den Schalotten und 1 Knoblauchzehe putzen und klein hacken.  
Die restlichen Schalotten und Knoblauchzehen putzen und vierteln nicht klein hacken.  
Den Bacon und die Pilze in einer Pfanne kurz anbraten und beiseite stellen.  
Den Bacon ebenfalls klein hacken. Jetzt jede der Rinderrouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit mindestens 1 Scheibe Schinken belegen und mit Senf bestreichen. Dann verteilt man auf jeder Rinderroulade etwas von der Zwiebelmischung. Jetzt rollt man die Rinderrouladen auf und fixiert sie mit Küchengarn. Man kann die Rinderrouladen noch kurz in einer Pfanne anbraten.  
Ob die Rinderrouladen angebraten wurden oder nicht, auf jeden Fall kommen sie jetzt in den gewässerten Römertopf. Der Römertopf muss immer **gewässert** werden **Topf und Deckel** 30 min sind ausreichend. Jetzt kommen die geviertelten Schalotten und Knoblauchzehen, der Rotwein, die Hälfte der Brühe und der Cognac bzw. Weinbrand in den Römertopf.  
Jetzt kommt der Römertopf mit Deckel in den **kalten** Backofen. Den Backofen stellt man auf Ober/Unterhitze 220 Grad. Nach 90 min gibt man die andere Hälfte der Brühe dazu, der Römertopf bleibt jetzt noch mit Deckel weitere 90 min im Backofen. Nach 90 min nimmt man die Rinderrouladen aus dem Römertopf und stellt sie warm. Alles was sich noch im Römertopf befindet, füllt man in einen Topf um und püriert alles. Dann gibt man die Bacon-Pilze-Mischung in die Sauce und lässt alles ca. 5 min leicht köcheln, ein binden sollte nicht nötig sein. Man kann die Rinderrouladen in die Sauce geben und ein wenig darin ziehen lassen. Dazu passen sehr gut Spätzle oder andere Nudeln aber auch Reis usw.