

# Rumpsteak-Rouladen

# Fleisch-Rind

**Vorbereitungszeit:** 60 Minuten } 1¼ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rumpsteaks à 100 g	St.	8	12
Schalotten, kleine	g	500	750
Knoblauchzehen	St.	2-3	3-4
Möhren	g	70	100
Zuckerschoten	g	50	75
Staudensellerie	g	50	75
Senf	EL	2	3
Butter	EL	2	3
Olivenöl	EL	2	3
Rosmarinzweige, klein	St.	3	4
Rotwein	ml	200	300
Rinder- oder Kalbsfond	ml	400	600
Portwein, rot	ml	160	240
Saucenbinder, dunkel	EL	~ 2	3
Salz, Pfeffer, Holzstäbchen			

## VORBEREITEN:

1. Möhren, Zuckerschoten und Staudensellerie in 4 cm lange, sehr feine Streifen schneiden. Nacheinander 1-2 Minuten blanchieren, kalt abspülen und auf Küchenpapier trocknen. (Kochwasser für die Pennettine verwenden).

2. Schalotten pellen und halbieren.
3. Knoblauchzehen pellen und fein hacken.
4. Rumpsteaks flach klopfen.

## ZUBEREITUNG:

1. Fleischscheiben innen salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen. Mit Gemüsestreifen belegen und fest zusammengerollt. Rouladen mit Holzstäbchen zusammenstecken. Von außen rundum salzen und pfeffern.
2. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Rouladen bei mittlerer Hitze 8 Minuten anbraten. Dann in einen Bräter mit Deckel geben.
3. Schalotten, Knoblauch und Rosmarinzweige in der Pfanne kurz anbraten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Portwein und Fond zugeben, aufkochen und alles über die Rouladen gießen.
5. Rouladen zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten schmoren. (derweilen :Pennettine zubereiten)
6. Rouladen herausnehmen, Sauce binden. Rouladen in der Sauce servieren

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Pennettine / Rotwein