

# Rinder-Rouladen Salzkartoffeln

mit

Ein klassisches Gericht.

Rinder-Rouladen mit Salzkartoffeln.

Die Füllung ganz klassisch, Senf, Bauchspeck und Gurke.

Ich brate die Rouladen auch vor dem Schmoren auf allen Seiten kräftig an, um mehr Röststoffe zu bekommen.

Dazu noch Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und Tomatenmark. Dies brate ich alles auch im Öl an.

Das Ganze mit einem guten Schluck Rotwein abgelöscht.

Das ergibt eine dunkle, sehr sämige Braten-Sauce, da das Gemüse beim langen Schmoren schmilzt und die Sauce sämig abbindet. Herrlich!

Da die Rouladen und die Sauce somit sehr würzig ausfallen, passen dazu als Beilage gut Salzkartoffeln, die leicht neutralisierend wirken und die starke Würze etwas abmildern.

[amd-zlrecipe-recipe:988]