# Rinderrouladen

**Kategorie:** Hauptgericht
**Zubereitungszeit :** 60 min
**Portionen:** 4

**Zutaten:**

- 4 Rinderrouladen á 160 g
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben dünn geschnittener Frühstücksspeck
- 4 kleine Gewürzgurken
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 25 g Butterschmalz
- 350 ml Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian
- 4 EL Crème fraîche
- 1 EL Speisestärke

**Beschreibung:**

1. Die Rouladen mit Senf bestreichen. Salzen und pfeffern. Auf jede Roulade 1 Scheibe Frühstücksspeck legen. Die Gurken längs in 4 Streifen schneiden und darauf verteilen.
2. Die Rouladen an den Längsseiten etwas einschlagen und von der kürzeren Seite her fest zusammenrollen. Mit Holzspießen oder Rouladennadel feststecken.
3. Die Zwiebel schälen und die Möhre waschen und putzen. Beides sehr fein würfeln. Butterschmalz erhitzen. Die Rouladen hinein legen und von allen Seiten anbraten, bis sie gebräunt sind. Die Brühe erhitzen.
4. Die Gemüsewürfel zu den Rouladen geben und andünsten. Die heiße Brühe hinzufügen. Lorbeerblätter und Thymianzweig hinzugeben und das Ganze bei geringer Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen.
5. Die Rouladen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Lorbeerblätter und Thymianzweig ebenfalls herausnehmen, die Sauce fein pürieren oder durch ein Sieb streichen.
6. Die Sauce zum Kochen bringen. Crème fraîche mit der Stärke verrühren und in die kochende Sauce einrühren. Die Sauce einmal aufkochen lassen. Salzen, pfeffern und die Sauce zusammen mit den Rouladen servieren.