

# Rindsrouladen

## Zutaten

**4 Scheiben** Rindsrouladen  
Salz und Pfeffer  
**50 g** Senf  
**100 g** Zwiebel, in Streifen geschnitten  
**4** Gewürzgurken, in Streifen geschnitten  
**50 g** Bacon, ohne Schwarte und Knorpel, in Scheiben  
**30 ml** Bratöl  
**250 ml** Brühe  
**250 ml** Rotwein  
**250 g** Zwiebel, geviertelt  
**2 EL** Tomatenmark  
**100 g** Saure Sahne



## Methode

1) Fleischscheiben mit einem Fleischklopper flach klopfen, würzen und dünn mit Senf bestreichen.

Speck, Gurken und Zwiebel auf den Fleischscheiben verteilen, Scheiben aufrollen und mit Küchengarn oder Zahnstochern fixieren.

2) Rouladen mit dem Bratöl rundherum anbraten. Brühe mit Wein und Tomatenmark mischen und über das Fleisch gießen. Zwiebelviertel zufügen. Deckel schließen.

3) Die Kochanzeige auf Stufe 2 stellen und den Topf mit voller Herdleistung erhitzen.

4) Nach Ablauf der Garzeit den Herd ausschalten, die Abdampffunktion nach Anleitung am Ventil betätigen und den Schnellkochtopf öffnen.

5) Mehl mit saurer Sahne glatt rühren. Rouladen aus der Sauce nehmen, Sahne-Mehl-Mischung einrühren und Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen.

6) Garn oder Zahnstocher von den Rouladen entfernen und das Fleisch mit Kartoffelpüree oder Nudeln servieren.

Quelle: Peter Koch (4 Portionen)

---