

KLASSISCHE ROULADE IN PILZSAUCE

KLASSISCHE ROULADE IN PILZSAUCE

Wenn ich Bessere Hälfte eine Freude machen möchte ist das ganz einfach - Rouladen sind immer ein Treffer! Diesmal habe ich sie klassisch mit Speck und Gurken gefüllt und in Schwarzbier geschmort. Das war für uns mal etwas Anderes. Dazu gab es reichlich Pilze und Salzkartoffeln. Klassisch, aber gut!



Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Rinderroulade

2 EL süßer Senf

2 Gewürzgurken

75g Speckwürfel

2 Frühlingszwiebeln

Pfeffer & Salz

500ml Schwarzbier

1 Zwiebel

1 EL Butter

2 Lorbeerblätter

1 TL Pimentkörner

150g Austernpilze

150g Champignons

2 Hand voll getrocknete Steinpilze

400g Kartoffeln

Zubereitung:

Das Fleisch für die Rouladen trocken tupfen und auf ein großes Brett legen. Mit Senf bestreichen und an einem Ende ein halbes Gürkchen, einen Streifen Speck oder ein paar Speckwürfel und ein Stück Frühlingszwiebel legen.



Die Pilze klein würfeln.



Die Rouladen aufdrehen und mit Holzspießen fixieren. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die klein gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Die Rouladen rundum anbraten und die Pilze mit den Speckwürfeln in den Topf geben.



Mit dem Bier ablöschen und die zerstoßenen Pimentkörner und die Lorbeerblätter dazu geben.



Alles 90 Minuten lang köcheln lassen und nur ab und an die Rouladen wenden. Am Ende die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Jetzt solltet ihr eine zart mürbe Roulade in Pilzsauce haben.



Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. In einen Topf mit kaltem Salzwasser geben und 12-15 Minuten lang gar kochen.

Eine Roulade mit Kartoffeln, Pilzen und reichlich Sauce anrichten.

Guten Appetit!



©katha-kocht.de