Glottertäler Rindsrouladen

Zutaten für 8 Personen:

8 Scheiben Rindfleisch

4 große Gewürzgurken

2 große Zwiebeln

8 Scheiben Speck oder 500 g gewürfelter Speck

250 ml saure Sahne

Salz, Senf, Pfeffer, etwas Mehl

Zubereitung:

Die Gurken in Scheiben schneiden. Die Rindfleischscheiben salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Darauf Gurkenscheiben und je eine Speckscheibe (oder Würfel) legen.

Die belegten Scheiben fest einrollen und mit Küchengarn umwickeln. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in heißem Fett andünsten. Die Rouladen dazugeben und von allen Seiten gut anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und das Fleisch zugedeckt schmoren lassen, bis es gar ist.

Anschließend die Rouladen herausnehmen und den Sud mit etwas Mehl andicken, saure Sahne unterrühren und nochmals abschmecken. Mit den heißen Rouladen servieren.

Als Beilage passen sehr gut Spätzle, siehe hier unser Rezept.

mattkeag

wünscht guten Appetit!