

Kräuterroulade

Gesamtzeit: 120 min.

Portionen: 6



Zutaten:

4 frische Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Stiele Majoran
12 Salbeiblätter
1 EL Senf
6 Rouladen
6 dünne Scheiben Speck
200 ml Rotwein
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
200 ml Kalbsfond
neue Kartoffeln oder Knödel
3 Lorbeerblätter
1 Bund glatte Petersilie
grobes Meersalz

Anweisungen:

Die Knoblauchzehen in sehr dünne Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln, Thymian- und Majoranblättchen abzupfen. Alle drei Kräuter grob hacken.

Rouladen mit Salz, Senf und Pfeffer würzen, die gehackten Kräuter, Salbeiblätter und Speckscheiben belegen.

Knoblauchscheiben auf dem Fleisch verteilen. Die Rouladen einrollen.

4 El Olivenöl in einem Bräter oder in einer Pfanne erhitzen, die Roulade darin rundum anbraten.

Die restlichen Knoblauchscheiben zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 50 Minuten garen.

Gas 3-4, Umluft 20-25 Minuten bei 190 Grad).Auf dem Herd 90 Minuten leicht köcheln.

Inzwischen die Kartoffeln waschen und gut abbürsten. In kochendem Salzwasser mit den Lorbeerblättern 20-25 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen.

Alternativ Knödel zubereiten.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Roulade aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhenlassen. Das Küchengarn entfernen.

Kartoffeln mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Mit dem groben Salz und der gehackten Petersilie bestreuen, zu den Rouladen den Bratensaft servieren.

Fenchelsalat schmeckt hervorragend dazu!