

Rinderrouladen vom Schottischen Hochlandrind

4 Bio-Rinderrouladen vom Schottischen Hochlandrind waschen und trocken tupfen. Die Innenseite der Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und mit ausreichend Senf bestreichen. Jeweils einen Speckstreifen und einen Gurkenstick, quer, hineinlegen. Die Rouladen zusammenrollen, dabei mit den dünnen Ende beginnen, und mit ausreichend Rouladenspießen zusammenstecken.

Die Rouladen in einem Bräter von allen Seiten kräftig in Butterschmalz anbraten, anschließend aus dem Bräter nehmen.

Eine Zwiebel, eine Karotte, eine Stange Lauch und ein kleines Stück Sellerie, gewaschen und geputzt, in grobe Stücke schneiden und in den Bräter geben. Das Gemüse im Bratfett gut anbraten, etwas Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten.

Die Rouladen wieder in den Bräter geben und mit alkoholfreiem Rotwein aufgießen, bis die Rouladen zu ca. $\frac{3}{4}$ mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 2 Stunden, bei geschlossenem Deckel, schmoren lassen.

Anschließend die Rouladen herausnehmen, nach Belieben Sahne in die Soße geben und alles fein pürieren, dann die Rouladen wieder in die Soße legen.