

## Geschmorte Rindfleischröllchen

gefüllt mit zweierlei Karotten an Senfsauce

### Zutaten für 4 Personen

12 dünne Rindsschmorschnitzel à 60g	Bratensaucenpulver
3 Stk. Pfälzlerkarotten	2 EL Körnersenf
3 Stk. Karotten	20g Butter
1 Schalotte	Küchenschnur
1 Knoblauchzehe	
2 dl Rotwein	
6 dl schwache Rindsbouillon	
1 Lorbeerblatt	



### Vorbereitung:

Karotten schälen und in gleichmässige Stäbchen schneiden. Schalotte und Knoblauch fein schneiden. Die Rindsschmorschnitzel (max. 5mm dick) auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Karottenstäbchen belegen, straff einrollen und mit Küchenschnur binden.

### Zubereitung:

Die Röllchen nun nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und dann in etwas Öl heiss und rundum anbraten. Die Hitze reduzieren, die Röllchen rausnehmen und dann die Schalotte, Knoblauch und das Lorbeerblatt zugeben, kurz anrösten, mit Rotwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Röllchen wieder zugeben, mit der Bouillon auffüllen (die Röllchen sollten fast zugedeckt sein), das Ganze nun zugedeckt und bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten weichschmoren. Die Röllchen gelegentlich umdrehen. Die geschmorten Röllchen rausnehmen und warmstellen.

### Für die Sauce:

Den Schmorfond auf ca. 4dl einkochen und mit etwas Bratensaucenpulver abbinden. Den Senf und die Butter unterrühren und nach Belieben abschmecken.

### Anrichten:

Die Röllchen von der Schnur befreien und in die Sauce geben und kurz sorgfältig aufkochen. Mit der Sauce einen Spiegel anrichten, die Röllchen schräg aufschneiden und auf die Sauce setzen. Dazu einen feinen Risotto oder Kartoffelpüree servieren.

Ä Guetel!