



## Rinderrouladen in Rotwein

### Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 4EL Olivenöl
- 200g Schweinehackfleisch
- 2EL Semmelbrösel
- 4 ScheibenSpeck
- 2ELfrisch gehackte glatte Petersilie\*
- 4 große Rinderrouladen
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 hart gekochte Eier
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 - 3 Kartoffeln
- 375ml Rotwein
- 150ml Wasser

Knoblauch abziehen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Hackfleisch darin anbraten. Semmelbrösel unterrühren. Speck klein schneiden und mit der Petersilie zum Hack geben. Das Ganze einige Minuten braten.

Die Rouladen flach ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Rouladen mit Eierscheiben belegen. Darauf etwas von der Hackfleischmischung aus der Pfanne verstreichen. Rouladen aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden. Restliches Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln darin unter Rühren anbraten. Möhren und Kartoffeln einige Minuten mit anbraten.

Zwiebel-Gemüsemischung in einen Bräter geben. Die Rouladen darauflegen und mit Wein und Wasser angießen. Rouladen zugedeckt im Backofen ca. 75 Minuten garen, zwischendurch eventuell Wasser nachgießen.