



## Rinderrouladen mit Speck

### Zutaten

- 4 Rinderrouladen
- 4 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 kleine Gewürzgurken
- 25g Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 350ml Rinderbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 4EL Crème fraîche
- 1EL Stärke
- Salz
- Pfeffer

4 Rinderrouladen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Je 1 Scheibe Frühstücksspeck und 1 kleine in Streifen geschnittene Gewürzgurke darauflegen. Rouladen zusammenrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

In 25 g heißem Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. 1 gehackte Zwiebel und 1 geschälte und gewürfelte Möhre zugeben und mitschmoren. 350 ml erwärmte Rinderbrühe angießen, 2 Lorbeerblätter und 1 Thymianzweig zugeben und alles etwa 45 Minuten abgedeckt schmoren.

Rouladen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Lorbeer und Thymian entfernen, die Sauce pürieren, aufkochen. 4 El Crème fraîche mit 1 El Stärke verrühren und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Rouladen servieren.