

Garnituren:

- *auf bürgerliche Art:* Rouladen mit tournierten, glasierten Gemüsen (Karotten, Sellerie, Rübchen) umlegen.
- *Esterházy:* Julienne von Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln) dünsten und über die Rouladen streuen.

Beilagen: Kartoffelpüree, Dampfkartoffeln, Macaire-Kartoffeln.



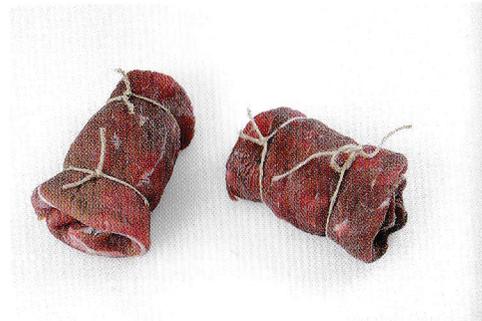
Zutaten bereitstellen.



Fleisch zwischen Folien klopfen.



Rouladen füllen, einrollen.



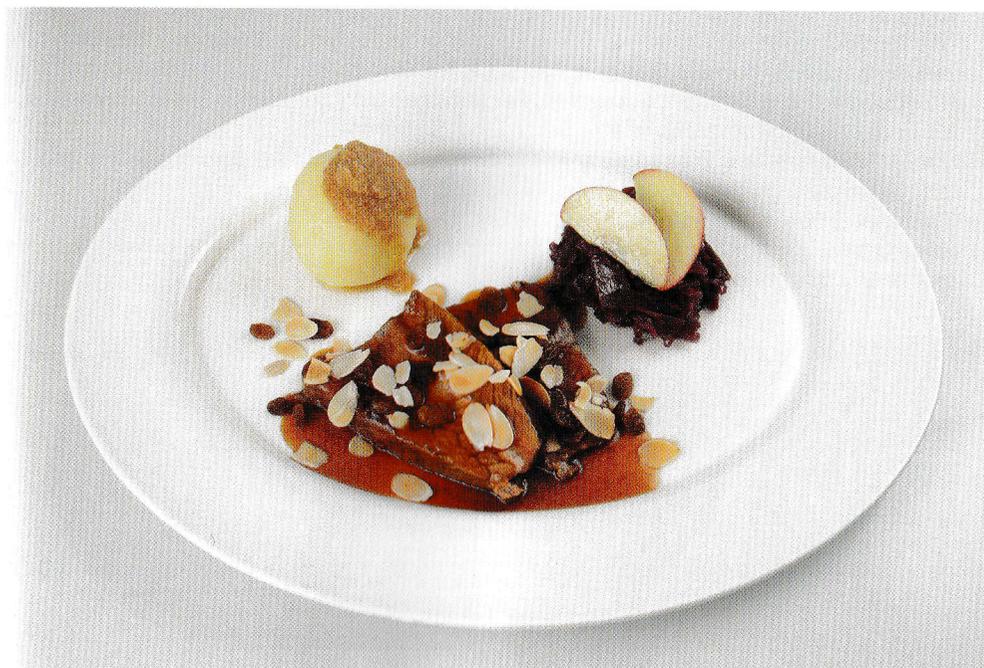
Mit Schnur binden.



Rouladen anbraten.



Mit Rotwein ablöschen und reduzieren.

Rheinischer Sauerbraten**Materialanforderung für 6 Portionen**

1.200 g Rindfleisch (Schwanzstück)	} Marinade (Beize)
0,2 l Essig	
0,4 l Wasser	
100 g Zwiebeln	
60 g Lauch	
80 g Karotten	
Gewürze: Lorbeer, Pfefferkörner, Thymian, Nelken	

80 g Fett
300 g Mirepoix
60 g Tomatenmark
40 g Mehl
0,2 l Rotwein
0,2 l Marinade
0,4 l braune Brühe

Gewürze: Salz, Pfefferkörner, Piment, Thymian, Lorbeer