

Rindsrouladen à la Correze

Französisches Rezept

(aus dem Französischen übersetzt und mit der Campingküche gekocht von den Kochbären)

Für 2 Portionen:

2 dünne Scheiben vom Limousin-Rind
(Schulter)
Terrine de Canard aux Cepes
2 Scheiben leicht geräucherten Speck
Crème fraîche Épaisse (30%)
2 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel
2 EL
½ Liter Rotwein
(Chateau les Fauries Bergerac)
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
2 Karotten
1 Stange Staudensellerie
1 Bouquet traditions
(Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt)
Wasser zum Aufgießen
Beilage: 1 Baguette



Zubereitung :

Für die Rindsrouladen à la Correze haben wir die Rouladen etwas flach geklopft. In der Campingküche nehmen wir dazu ein Flasche Wein (gefüllt). Dann wurde das Fleisch gewürzt (Salz, Pfeffer). Danach wurden die Rouladen mit etwas (je 1 TL – Geschmackssache) von dem Terrine de Canard aux Cepes leicht eingestrichen. Darauf wurden in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln und etwas vom geräucherten Speck verteilt. Nach dem Einrollen wurden sie in etwas Gänseschmalz angebraten das klein geschittene Gemüse (Karotten, Staudensellerie und Knoblauch) zugegeben und mit Rotwein aus der Region abgelöscht. Die Gewürze aus dem Bouquet garni zu gegeben. Dann etwa 50 – 60 Minuten (je nach Fleischqualität) auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit der Crème fraîche Épaisse verfeinern und kurz nachwürzen (nach Geschmack) und mit Baguette servieren.