



Rinderrouladen

Dunne lappen rundvlees gerold rond spek, ui, augurk en mosterd, langzaam gestoofd tot boterzacht in een rijke rode wijnjus. Een zondagse klassieker uit de Duitse huiskeuken die geduld beloont.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	120'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 dunne runderlappen (rouladevlees, elk ca. 150 gr)
- 4 tl grove mosterd
- 8 sneetjes ontbijtspek
- 2 augurken, in reepjes gesneden
- 2 uien, fijngesnipperd
- 1 wortel, grof gesneden
- 2 el zonnebloemolie
- 1 el tomatenpuree

1 el bloem
200 ml rode wijn
500 ml runderbouillon
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Leg de runderlappen plat op een werkblad en bestrijk ze aan de bovenkant met mosterd. Kruid met zout en peper. Beleg elke lap met 2 sneetjes ontbijtspek, wat reepjes augurk en een deel van de gesnipperde ui. Laat aan elke kant een smalle rand vrij.
- 2.** Rol de lappen strak op van de smalle kant en zet ze vast met een rouladenaald of keukentouw.
- 3.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime braadpot op hoog vuur. Braad de rouladen rondom goudbruin aan, ongeveer 8 minuten in totaal. Schep ze uit de pot en zet apart.
- 4.** Zet het vuur middelhoog. Bak de resterende ui, de wortel en de tomatenpuree in dezelfde pot gedurende 2 tot 3 minuten tot licht gekleurd. Strooi de bloem erover en roer goed om.
- 5.** Blus met de rode wijn en schraap de aanbaksels los. Voeg de runderbouillon toe en roer tot een gladde saus.
- 6.** Leg de rouladen terug in de pot. Breng aan de kook, dek af met een deksel en laat op een zacht vuur stoven gedurende 1,5 tot 2 uur, tot het vlees boterzacht is.
- 7.** Haal de rouladen voorzichtig uit de pot en verwijder de naald of het touw. Zeef de jus en breng op smaak met zout en peper. Serveer de rouladen overgoten met de jus.

Tip

Gebruik rouladevlees dat de slager voor u heeft platgeslagen tot ongeveer 0,5 cm dikte. Hoe dunner de lap, hoe strakker de rol en hoe malser het eindresultaat. Stoof de rouladen nooit op te hoog vuur: geduld is de sleutel.

Lekker met

Klassiek geserveerd met aardappelpuree of knödel en gestoofde rodekool.

Dranktip

Een stevige Duitse rode wijn zoals een Spätburgunder of een Dornfelder past uitstekend bij de rijke jus.