

# Rouladen-Schichtbraten

8 Rinderrouladen  
Senf  
Salz & Pfeffer  
2-3 Zwiebeln  
200 g durchwachsener Speck  
in Scheiben (ca. 20 Stück)  
3-4 Gewürzgurken  
2 EL Butterschmalz  
1 Bund Suppengemüse  
3 EL Tomatenmark  
400 ml Rinderfond im Glas  
300 ml Wasser  
1 EL Rinderbrühepulver  
2 Lorbeerblätter



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Für den Rouladenbraten Bratengarn zum Zubinden schneiden: 4 Stück á ca. 65 cm und 1 Stück á 1,25 m.  
Das Lange Stück länglich auslegen und die 4 kurzen Stücke über Kreuz in gleichmäßigen Abständen.  
Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln, Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden.

Die erste Scheibe Roulade so drauflegen, dass das lange Bindegarn genau mittig liegt. Mit Senf bestreichen und mit Salz & Pfeffer bestreuen. 2 Scheiben Speck drauflegen und mit Zwiebel- sowie Gurkenscheiben belegen. Jetzt die nächste Roulade drauflegen, wieder mit Senf bestreichen, mit Salz & Pfeffer bestreuen, 2 Scheiben Speck drauflegen und wieder Zwiebeln und Gurken drauf verteilen.

Dies nun im Wechsel übereinander schichten bis die letzte Roulade obendrauf liegt. Diese nun nur noch mit Speck belegen, dass sie beim Braten nicht austrocknet. Jetzt die kurzen Stücke und das lange Stück Bindegarn über dem Braten festbinden.

Suppengemüse und Zwiebel grob würfeln und in Butterschmalz im Gusstopf kräftig anbraten, bis es richtig Farbe annimmt. Tomatenmark dazugeben und anschwitzen lassen. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen, dabei den Bratansatz durch Rühren vom Boden lösen.

Den Braten vorsichtig quer in den Topf heben. Rinderfond, Wasser und Rinderbrühe dazu gießen und Lorbeerblätter in den Sud geben.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel ca. **2,5 Stunden** garen.

Danach den Braten vorsichtig herausheben, Lorbeerblätter entfernen und den Sud mit dem Pürierstab pürieren. Ggf. nachwürzen und evtl. noch etwas binden. Zum Schneiden des Bratens Bratengarn entfernen, am besten Schaschlikspieße von oben durchschieben und dahinter durchschneiden. So zerfällt er nicht und kann mit dem Schaschlikspieß als ganze Scheibe auf den Teller gelegt werden.