

# Rinderroulade mit Basilikum

## Zutatenliste:

4	Rinderrouladen
	Salz, Pfeffer
200g	Sellerie
1 Bund	Basilikum
4 Blätter	Zitronenmelisse
2	Eigelbe
100g	durchwachsener Speck
3	mittelgroße Zwiebeln
385ml	heiße Fleischbrühe
300g	Crème fraîche



## Zubereitung:

1. Rouladen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Sellerie schälen, waschen und raspeln. Basilikum und Zitronenmelisse abspülen, trockentupfen und fein hacken. Sellerie, Kräuter und Eigelbe vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf den Rouladen erteilen.
3. Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen, die Speckwürfel auf die Masse geben. Rouladen zusammenrollen und feststecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Speckfett anbraten.
4. Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und zu den Rouladen geben. Heiße Fleischbrühe hinzugeben und zugedeckt etwas 1 bis 1 ½ Stunden schmoren lassen.
5. Rouladen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Crème fraîche unter die Sauce rühren und cremig einkochen lassen.
6. Sauce mit Stabmixer pürieren, Rouladen hineinlegen und nochmals erhitzen.