

# Rinderrouladen mit Walnussfüllung (für 4 Personen)

## Zutaten

200 g Tomaten (getrocknet, in Öl,  
abgetropft)  
4 Knoblauchzehen  
4 Rosmarinzweige  
6 Walnusskerne  
6 Zwiebeln  
6 El Olivenöl

8 dünne Rinderrouladen (à 90 g)

Salz  
Pfeffer

4 Tl Tomatenmark  
300 ml Rotwein  
600 ml Fleischbrühe

## Zubereitung

Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und die Hälfte fein hacken. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln in Spalten schneiden.

Tomaten und die Hälfte des Knoblauchs mit 2 El Öl in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Schneidstab pürieren. Gehackten Rosmarin und Walnüsse untermischen und mit Pfeffer würzen.

Fleischscheiben auf einer Seite salzen und pfeffern. Auf der anderen Seite mit der Tomaten-Walnuss-Paste bestreichen. Fest aufrollen und mit Küchengarn zubinden.

4 El Öl in einem Bräter erhitzen. Rouladen bei starker Hitze rundum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, restlichen Knoblauch und Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Tomatenmark unter Rühren kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen, Brühe zugießen, aufkochen, Rouladen in die Sauce legen und zugedeckt bei milder Hitze 1:30 Std. schmoren. Dabei ab und zu wenden.

Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Rouladen herausnehmen, Sauce mit Stärke binden. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

2 Tl Speisestärke