Schichtbraten in Senfsauce

Zutaten:

3 Gewürzgurken, in Scheiben schneiden
3 Zwiebeln, in Scheiben
260 g Feta
5 Rouladen
10 Scheibe/n Speck, durchwachsener
Muskat Senf Salz und Pfeffer

Für die Sauce
410 ml Rotwein
2 Zwiebel(n), gewürfelt
60 ml Tomatenmark
570 ml Rinderfond, oder Brühe
3-4 TL scharfer und körniger Senf
4 Lorbeerblätter
Öl

Zubereitung:

1. Als erstes eine Scheibe Rouladenfleisch hinlegen und gut mit Senf bestreichen, mitPfeffer und würzen.
Dann mit zwei Scheiben Speck belegen, darauf Zwiebelscheiben und ein paar Gurken und Feta verteilen.

2. Jetzt die nächste Roulade auflegen und genauso verfahren, das Ganze wiederholen bis alle Rouladen aufgebraucht sind.
Als nachstes den Braten jetzt zusammenbinden (schön mit Gefühl, damit nichts rausgedrückt wird) und in einen Bräter legen und Von außen noch mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

3. Jetzt In einer Pfanne für die Sauce die Zwiebeln in etwas Öl anbraten, das Gemüse und senf dazugeben und etwas Farbe annehmen lassen, das Tomatenmark dazugeben und etwas anschwitzen.

4. Danach mit dem Rotwein ablöschen, aufkochen lassen und einen Augenblick köcheln, damit sich der Ansatz lösen kann.
Nun das Ganze um den Braten verteilen und den Fond dazu gießen.Danach den Bräter zudecken und bei 200 °C 2 bis 3 stunden Stunden backen.

5. Am ende des Backzeits den Braten herausnehmen und die Bänder entfernen und die Soße passieren, abschmecken und evtl. binden.
Super lecker und mit alles zum Kombinieren !