

# 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, mit Pfeffer 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 nächstes 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 !