Rinderrouladen aus dem Dutch oven

Zutaten (4 Portionen)

4 Rouladen	mit
Senf	bestreichen und
Bacon Scheiben	belegen, beiseitestellen.
1 klein gewürfelte Zwiebel	im Dutch oven anschwitzen und
etwas salzen	Währenddessen
ca. 150 g Rinderhackfleisch	in eine Schüssel geben
2 EL Paniermehl,	
½ EL Senf,	
4 gewürfelte Gewürzgurken und	
1 Ei	dazugeben und mit der abgekühlten
Zwiebel	vermengen und kräftig durchkneten. Aus der Hackmasse, 4 gleichgroße Kugeln formen, jeweils 1 auf der dicksten Seite jeder Roulade platzieren
Rouladen	breite Seite einschlagen, unter Zug strammziehen und wickeln und mit Garn binden, danach
die gebundenen Rouladen	im Dutch oven von allen Seiten scharf anbraten, dann entnehmen.
1 Bund klein gewürfeltes Suppengrün	(Möhren, Lauch, Sellerie) in den Dutch oven und anrösten
1 ½ EL Tomatenmark	hinzugeben, mit
0,75 l Rotwein	in mehreren Durchgängen ablöschen.
Rouladen	hinzufügen, mit

1 l Wasser und	
400 ml Rinderfond	auffüllen. Dutch oven bei 150 Grad Celsius ca. 90 Minuten bei indirekter Hitze auf dem Grill oder im Backofen garen.
Rouladen	entnehmen, die Soße passieren.
1 EL Senf,	
2 EL Gurkenfond	dazugeben. Soße deutlich reduzieren, mit
dunklem Soßenbinder	Binden und mit
etwas Salz	und
2 TL Ahornsirup	abschmecken. Als Beilage hatten wir Semmelknödel und Rotkohl.