

Sous Vide Rouladen mit Zwiebelsauce

Autor: Heiko Antoniewicz
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 2 Stunden



Zutaten

Für 4 Personen:

4 Scheiben Rinderroulade aus der
Oberschale geschnitten
4 EL mittelscharfer Senf
2 große Gewürzgurken
1 EL gewürfelter Speck
1 mittelgroße Zwiebel in feine Würfel
1 TL frische Majoranblätter
Etwas Balsamessig
Salz
300 ml Bratensauce

Zubereitung

Die Rouladen ausbreiten und mit dem Senf einstreichen. Leicht salzen.

Den Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln dazu geben. Glasig dünsten und die Majoranblätter unterheben. Mit Essig leicht säuern. Etwas auskühlen lassen und auf das untere Ende der Roulade verteilen. Die Gurken vierteln und auf der Zwiebelmasse verteilen. Die Seiten längs kurz einschlagen und stramm einrollen.

Mit der Bratensauce portionsweise vakuumieren und bei 65 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 2 Stunden Sous Vide garen. Herausnehmen und die Sauce evtl. leicht binden.

Dazu empfehlen wir: Selleriegemüse