Rinderrouladen

Schlechthin der deutsche Klassiker eines Sonntagsessens. Die Rinderroulade ist seit Jahren in den „Top-five“ der deutschen Lieblingsgerichte.

ZUTATEN:

ROULADEN:

4	Rinderrouladen (á 200 – 250 g) aus der Oberschale
2	Zwiebeln (in Streifen geschnitten)
4	Spreewälder Gewürzgurken (Glas, längs geachtelt)
200 g	kräftig geräucherter Schinkenspeck (in Streifen geschnitten)
4 Teel.	mittelscharfer Senf
	Meersalz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

SAUCENANSATZ:

200 ml	trockener Rotwein
300 ml	Rinderfond
50 ml	Gewürzgurkenfond
2 EL	Butterschmalz
160 g	Karotten (gewürfelt)
120 g	Knollensellerie (gewürfelt)
100 g	Lauch (in Scheiben)
1	große Zwiebel (geschält und geviertelt)
1	angedrückte Knoblauchzehe
1 EL	Crème fraîche
2 Teel.	Tomatenmark
1	großes Lorbeerblatt
4 Stck.	Piment
4	angedrückte Wachholderbeeren
3	Stängel Thymian

1 Rouladen behutsam salzen, pfeffern und mit je einen gehäuften Teelöffel Senf bestreichen. Mit Schinkenstreifen, Zwiebelstreifen und Gurken belegen. Die Seiten der Rouladen etwas einschlagen, zusammenrollen und mit Küchenschnur oder Rouladennadeln fixieren.

2 In einem Bräter das Butterschmalz auslassen. Rouladen hineingeben und bei starker Hitze rundum anbraten. In der Zwischenzeit Backofen auf 140 Grad vorheizen. Angebratene Rouladen herausnehmen, Hitze reduzieren, die vorbereiteten Gemüse Gewürze hinein und unter Wenden anrösten lassen. Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Mit Gurkenfond und Rotwein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Rouladen in den Schmorfond geben, dem Bräter Deckel auflegen und ab in den vorgeheizten Backofen. 2 – 2½Stunden sanft schmoren lassen.

3 Nach der Garzeit Rouladen herausnehmen, die Schmorflüssigkeit mit den Gemüsen durch ein feines Sieb in eine Schüssel geben und das Gemüse in die Sauce passieren. Das Gemüse ergibt die feine Bindung. Sauce wieder in den Bräter oder einen größeren Topf geben und nach gewünschter Konsistenz und Intensität einreduzieren. Nach Gusto einen Esslöffel Crème fraîche einrühren. Eventuell mit einem Schuss Rotwein verfeinern und abschmecken. Rouladen in die Sauce geben und nochmals kurz erhitzen.

4 Rouladen je nach regionaler Eigenart mit Klößen, Knödel, Spätzle, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln oder Nudeln anrichten. Als Beilagen schmecken außer Rotkohl auch Lauch in einer leichten Béchamel, oder wie hier Rosenkohl.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.