

Leibspeise mal ANDERS | Rinder-Rouladen mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Zutaten

Für die Rouladen:

- 4 Rindsrouladen à 160 g
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Senf
- 2 Gewürzgurken
- 8 Streifen Frühstücksspeck
- 1 Bund Suppengrün
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Flasche Rotwein
- 1 Glas Rinderfond
- Pfeffer
- Salz
- Zucker
- Rouladennadeln
- Mehl
- Öl zum Anbraten

Für den Rotkohl:

- Rotkohl (etwa 1,2 kg)
- 1 Zwiebel
- 50 ml Rotweinessig
- 300 ml Rotwein
- 1 Apfel
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Für das Kartoffel-Püree:

- 1 kg Kartoffeln
- 350 ml Milch
- 40 g Butter
- Salz

- Muskat

Zubereitung:

Die Rouladen:

Zwiebeln fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Petersilie von den Stielen zupfen, fein schneiden und mit den Zwiebeln vermischen. Salzen und pfeffern.

Die Rouladen nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen. Salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen, mit je 2 Scheiben Speck, 1/2 Gewürzgurke und 1 EL der Zwiebelmischung belegen. Aufrollen, mit Nadeln feststecken und mit Mehl bestäuben. In einem Bräter in heißem Öl rundherum braun anbraten (ca. 10 Minuten) und herausnehmen.

Suppengrün und 1 Zwiebel schälen, waschen, in grobe Würfel schneiden und im Bratfett der Rouladen andünsten. Tomatenmark und 2 TL Zucker einrühren und mit 1 Flasche Rotwein und 1 Glas Rinderfond ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen.

Rouladen in den Schmorfond legen und 90 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Dann herausnehmen, den Fond durch ein feines Sieb passieren, wieder aufkochen, abschmecken und evtl. mit ein wenig in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Rouladen wieder in die Sauce legen.

Der Rotkohl:

Rotkohl putzen, den Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Mit 2 EL Zucker und 2 TL Salz kräftig durchkneten und 30 Minuten ziehen lassen.

1 große Zwiebel schälen und fein würfeln. In 3 EL Öl anschwitzen, Rotkohl zufügen und unter Rühren anschwitzen. 50 ml Rotweinessig und 300 ml Rotwein zufügen und 80 Minuten köcheln lassen. Nach 50 Minuten 1 fein geschnittenen Apfel zufügen. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Das Kartoffel-Püree:

Kartoffeln schälen, waschen, evtl. klein schneiden, ca. 20 Minuten in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen.

In einem Topf 350 ml Milch und 40 g Butter erhitzen und mit Salz und frisch geriebenem Muskat würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die heiße Milch drücken und verrühren.

Die Rouladen schräg halbieren und mit Sauce, Rotkohl und Kartoffel-Püree anrichten.

Rezept: Conny Bruder

Quelle: Leibspeise mal ANDERS vom 11.06.2015

Episode: Aus dem Schwarzwald