

Rouladen

Rindsrouladen

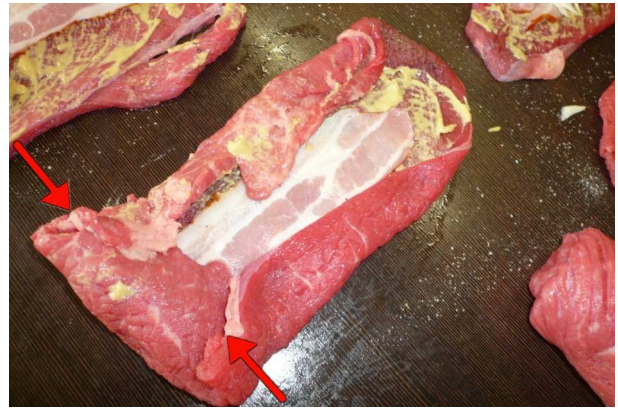
Vom Metzger die Rouladen schön dünn ausklopfen lassen. Es sollte gut abgehangenes Fleisch sein.

Ich bereite immer 6-8 Rouladen. Das hängt natürlich vom vorhandenen Schmortopf ab – die Rouladen sollen den Topf ausfüllen. Haben sie zuviel Platz, werden sie trocken.

Die Rouladen dünn mit Senf bestreichen, pfeffern, salzen und mit in Streifen geschnittenem Speck oder einer Scheibe Frühstücksspeck (Bacon) belegen. Zwiebelwürfelchen und Gewürzgurkenstreifchen vorn anlegen und fest zusammenrollen.



Dabei nach einer Umdrehung die Seiten einschlagen.



Rouladen an der Naht gut zustecken. Dafür eignen sich traditionelle Rouladennadeln oder Zahnstocher am besten.

Auf Rouladenklammern und ähnliche orthopädische Instrumente deutschen Erfindergeistes solltest Du verzichten, die nehmen nur Platz im Topf weg – und die Rouladen sollen sich im Topf dicht aneinanderschmiegen.

Im Kasserol 50g Speckscheiben mit 50g Butterschmalz auslassen und bei starker Hitze die Rouladen ringsum kräftig anbraten. Dann herausnehmen und in einer Schale (damit der austretende Bratensaft aufgefangen wird) warm stellen.

Eine kleingewürfelte Möhre, gewürfelte dünne Selleriescheibe und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel zusammen mit dem restlichen Fett im Topf kräftig anschmoren. Zum Schluss 1 EL Tomatenmark mitbraten lassen.

Die Rouladen auf das Gemüse legen und mit $\frac{1}{4}$ l trockenem Rotwein begießen. Offen aufkochen, bis etwas Flüssigkeit verdampft ist – den Topf mit dem Deckel verschließen und die Temperatur soweit senken, dass das Fleisch nur schmort und nicht kocht.

Mindestens 1 $\frac{1}{2}$ Stunden schmoren.

Zwischendurch mal nachschauen und die Rouladen mit den Bratensatz begießen – ist die Flüssigkeit ganz verschmorgelt und es fängt an zu braten, seitlich etwas Kochendwasser nachgießen.

Am Schluss den Herd ausschalten und 10 Minuten warten. Dann die Rouladen herausnehmen und in einer Schale warm stellen – die Sauce vom Gemüse abseihen (ich lasse es allerdings drin).

Die Soße eventuell noch mit etwas Rotwein verdünnen und bei Hitzezufuhr den Bratensatz mit der Gabel in der Soße lösen.

Den Fond mit 100ml Creme fraiche binden. Rouladen wieder einlegen, erhitzen und dann nochmals 10min abruhen lassen

Dazu gibt's traditionell Rotkraut und Kartoffelmus.

