

Rinds-Rouladen im CrockPot

© horst-ries.de

Ja nun – Rouladen ohne Anbraten im CrockPot? Wie soll das schmecken?

Ich will es aber einfach mal probieren.

Also 8 Rouladen gekauft – nicht gerade vom teuersten Rouladenfleisch – nur Keule von der Färse (was so gerne trocken und zäh wird).



Zutaten:

8 Rouladen (ca. 1,3Kg), 8 Scheiben Frühstücksspeck, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 6 Champignons, ein paar Selleriewürfel, Gewürzgürkchen, Tomatenmark, Sahne, Pfeffer, Salz.

Die Rouladen geklopft, mit Pfeffer aus der Mühle und Salz eingestreut - und mit Senf eingestrichen.

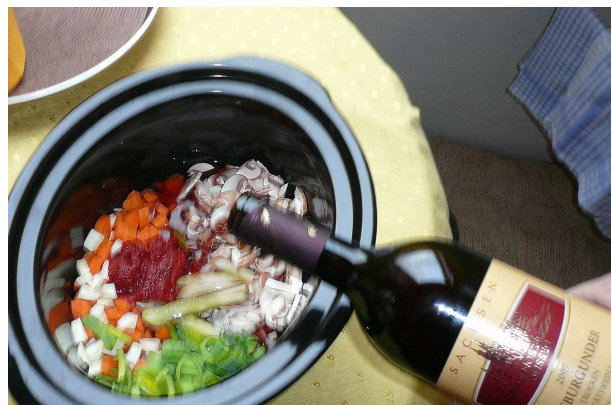
Dann mit einer Scheibe Frühstücksspeck belegt und mit üblicher Füllung: Zwiebelstreifen, Gewürzgürkenstreifen versehen.

Die Rouladen einrollen – nach einer Umdrehung die Seiten einschlagen – wie im Hauptrezeptteil „Kochbuch für Neugierige“ beschrieben – aber nicht zustecken.

Nun den Pot vorbereiten. Als „Unterlage“ dienen 2 gewürfelte Möhren, 1 Stk. Porree, 1 Stk. Petersilienwurzel, Zwiebelwürfel und 6 kleingeschnittene Champignons.



Darauf 1 El doppelt konz. italienisches Tomatenmark und einen ordentlichen Schuss Rotwein:



Alles gut durchmischen und das bildet nun die Unterlage für die Rouladen. Die Rouladen werden nicht mit Rouladennadeln, Klammern oder ähnlichen Hilfsmitteln zusammengehalten, sondern einfach mit der „Nahtseite“ nach unten in den Pott gelegt – oder besser „eingedrückt“. Da im Pott nicht umgerührt wird, braucht man auch nicht zu befürchten, dass sie sich aufwickeln.



Ich streute noch ein paar bunte Pfefferkörner darüber – dann Deckel drauf, stellte auf Stufe „Automatic“ – meinen Timer auf und 6 Stunden und ging zu Bett.

Als ich morgens von dem inzwischen abgekühlten Pot den Deckel abhob, war ich überrascht. Das sah tatsächlich aus wie Rouladen und duftete herrlich:



Gut, die Soße war keine Soße, sondern eher eine Brühe – schmeckte aber ganz manierlich. Also nun erst mal die Rouladen herausnehmen. Das Fleisch war mürbe, sie wickelten sich aber nicht auf und waren auch nicht so stark geschrumpft, wie es manchmal beim Anbraten auf herkömmliche Art passiert.



Verfechter der „*New Cuisine*“ würden nun einfach den ESGE-Zauberstab hineinhalten und das Gemüse zu Soße „vermatschen“.

Ich mag aber den entstehenden gemüsig-säuerlichen, fettlosen Brei nicht als Soße bezeichnen.

Darum **meine Soße:**

Ich seihete das Gemüse vom Fond ab, den ich nebenher noch etwas einschmurgeln ließ.

An das Gemüse gab ich einen gehörigen EL Butter (es ist ja bisher überhaupt noch kein Fett dran) und röstete es auf kleiner Flamme unter ständigem Umrühren an. Es entwickelte sich ein guter Bratgeschmack, den ich bisher vermisste. Dann gab ich einen Schwapp von dem kochenden Fond hinzu – und nun erst kam der ESG-Pürierer zum Einsatz.



Das Püree gab ich in den Fond - kochte das Ganze 10min und gab einen Becher Sahne hinzu. Es entstand eine sehr feine Soße, lediglich die helle Farbe war ungewohnt. Dem könnte man ja eventuell mit „Soßenbraun“ (karamellisiertem Zucker) abhelfen.



Ich legte die Rouladen wieder ein, erhitze das Ganze langsam und ließ es noch 10min durchziehen.

Fazit:

Ich bin überrascht, dass die auf diese Art zubereiteten – unangebratenen – Rouladen von so ausgezeichnetem Geschmack waren. Außerdem waren sie sehr zart, obwohl es nicht gerade das edelste Fleisch war.

Die Soße war „anders“, aber gut. Überhaupt wundere ich mich, dass soviel Soße entstand, denn außer dem Viertele Rotwein und der Sahne war ja keine Flüssigkeit dran.

Meine nächsten Rouladen werde ich wieder im CrockPot bereiten. Mit der Soße werde ich noch experimentieren.

*