

Rinderrouladen

Oftmals sind die alten, traditionellen Rezepte aus Oma's Küche eben doch die Besten !

Rinderrouladen gehören eindeutig dazu.



Für 4 Portionen :

4 Rinderrouladen (aus der Keule)

8 Scheiben durchwachsenen Speck (Frühstücksspeck)

4 kleine Gewürzgurken, in kleine Würfelchen geschnitten

2 mittelgroße Zwiebeln, in kleine Würfelchen geschnitten

1 Knoblauchzehe, in kleine Würfelchen geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 Scheibe Schwarzbrot, zerbröseln

1 EL Rübengrün

500 ml Brühe (z.B. aus Brühwürfel oder gekörnter Brühe)

scharfer (Löwen-) Senf

Salz, Pfeffer

Butterschmalz

evtl. 1 Prise Zucker

evtl. etwas Speisestärke (Mondamin)

evtl. etwas Sahne

Das Fleisch waschen, trocknen und nebeneinander ausgebreitet hinlegen.



Je

de Roulade dünn mit Senf bestreichen und frischen Pfeffer aus der Mühle darüber verteilen. Jeweils zwei dünne Scheiben Speck auflegen.



Auf das untere Viertel jeweils einen TL gewürfelte Zwiebeln und Gurken geben.



Da

s untere Ende des Fleisches dann über die Gurken-Zwiebel-Füllung legen, die Seiten jeweils darüber klappen und alles eng zu einer Roulade zusammenrollen.



Mit einer Bratenschnur (Reihgarn oder Rouladenklammer) zusammenbinden.

Erst nach dem Garen wieder entfernen.



Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten.

Die restlichen Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen und andünsten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten lassen.

Das zerbröselte Schwarzbrot und das Rübenkraut hineingeben.

Mit Brühe ablöschen.

Zugedeckt ca. 50 – 70 Minuten schmoren lassen.



Die Sauce abschmecken z.B. mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker oder gekörnter Brühe.

Nach Belieben die Sauce durch ein Sieb passieren, mit einem Schuß Sahne verfeinern oder mit etwas Speisestärke andicken. Wer statt der natürlichen rötlichen Farbe lieber eine dunkelbraune Sauce haben möchte, rührt noch etwas Zuckerkulör hinein.

Vor dem Servieren unbedingt die Bratenschnur, etc. entfernen.

Die Rouladen lassen sich zusammen mit der Sauce sehr gut einfrieren.

Dazu passen Salzkartoffeln, Knödel, Spätzle oder kurze Nudeln und Salat.

Druckversion : Rinderrouladen

Malzbiergulasch – aus dem Thermomix

Auf der Suche nach einem vollwertigen Gericht – welches sich quasi von alleine kocht

– bin ich in dem Buch „Das Beste aus unseren internationalen Rezeptwelten“ schnell fündig geworden.

Dieser Gulasch steht in einer Stunde fix und fertig auf dem Tisch.



Fü

r 6 Portionen :

200 g Zwiebeln, geschält, halbiert

1 Knoblauchzehe

30 g Öl (z.B. Sonnenblumenöl)

800 g – 1.000 g Rinderbraten oder Rinderhüfte, in ca. 2 x 3 cm große Würfel geschnitten

1 TL Salz

etwas frisch gemahlener Pfeffer

etwas Cayenne-Pfeffer

1 TL Paprika edelsüß

500 g Malzbier (ich hatte nur 330 g, den Rest mit Pils aufgefüllt)

80 g Tomatenmark

100 g Ajvar, scharf

2 geh. TL gekörnte Brühe

1 gestr. EL feine Speisestärke (Mondamin)

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben. **6 Sek. / Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Das Öl dazugeben und **3 Min. / Varoma / Stufe 1** andünsten.

Fleisch zufügen und **10 Min. / Varoma / Linkslauf / Sanftrührstufe** garen lassen.

Alle übrigen Zutaten – bis auf die Speisestärke – mit in den Mixtopf geben und **45 Min. / 100°C / Linkslauf / Sanftrührstufe** kochen lassen. Anstelle des Meßbechers nur den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

3 Minuten vor Ende der Garzeit die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in den Mixtopf geben.

In der Zwischenzeit die Beilagen (z.B. Salat, Nudeln, Brot, Knödel) vorbereiten.



Das Fleisch war

wunderbar zart und die Sauce hat sogar dem kleinsten Genießer geschmeckt.

Am nächsten Tag haben die aufgewärmten Reste fast noch besser geschmeckt. Von daher läßt sich dieses Gericht auch sehr gut vorbereiten.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt + Buch