

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

Hackfleisch-Lauch-Topf

Ein einfaches, unkompliziertes Gericht, das komplett nur in einem Topf zubereitet

wird.



Di

eser Eintopf lässt sich sehr gut auch in größeren Mengen vorbereiten und schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser.

Für 5 Portionen :

1 KG Rindergehacktes

2 große Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten

200 gr Tomatenmark, 3-fach konzentriert

4 – 5 Kartoffeln, geschält, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Stange Porree, nur den weißen Teil, in ca. 0,5 cm Große Ringe geschnitten

0,75 l Brühe (z.B. Wasser mit 3 geh. TL gekörnte Brühe aufkochen)

1 EL Sambal Oelek

2 EL Creme fraiche

2 Lorbeerblätter, einmal einreißen

2 Zehen Knoblauch, gepresst

Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zwiebeln in Olivenöl andünsten. Rindergehacktes krümmelig braten, salzen, pfeffern.

Alles etwas zur Seite schieben und das Tomatenmark auf der freien Fläche anrösten.

Kartoffeln und Lauch zufügen. Alles gut miteinander vermengen. Lorbeerblätter dazugeben.

Mit der Brühe ablöschen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Sambal Oelek und Creme fraiche einrühren.

Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.



Mi

t Brot servieren.

Quelle : chefkoch