

Klassische Rinderrouladen aus dem emaillierter gusseisener Topf

Zutaten:

8 Rinderrouladen
8 Scheiben Speck
6 saure Gurken (je nach Größe)
6 TL mittelscharfer Senf
Salz und Pfeffer
etwas Butterschmalz zum Braten

Für die Sauce:

300 ml Lemberger oder Traubensaft
500 ml Rinderfond
2 TL. Tomatenmark
Suppengemüse z.B.:
2 Karotten
1 Petersilienwurzel
2 Zwiebeln, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
1 Stück Sellerie, gewürfelt
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Die sauren Gurken in feine Scheiben hobeln. Die Rouladen ausrollen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Diese auf einer Seite mit dem kleinen Streicher mit Senf bestreichen. Ein Scheibe Speck auf den Senf legen und mit hauchdünnen Gurkenscheiben belegen. Die Roulade aufrollen, dabei die Seiten etwas einschlagen. Mit einem Zahnstocher oder Küchengarn ein Päckchen schnüren.

Das Suppengemüse putzen und schälen und in grobe Stücke schneiden.

Den emaillierten Bräter mit Butterschmalz langsam hochheizen (2/3). Sobald dieser überall heiß ist, die Rouladen scharf von allen Seiten anbraten und herausnehmen.

Jetzt die Zwiebeln anbraten, sodann das Gemüse zugeben, ebenfalls das Tomatenmark und die Zehe Knoblauch kurz mit anbraten sodann mit 1/3 vom Lemberger ablöschen. Abwarten bis dieser eingekocht ist und noch 2 x so verfahren.

Zum Abschluss mit dem Rinderfond oder Traubensaft aufgießen mit Salz und Pfeffer würzen und die Rouladen wieder in den Gussbräter zurück legen. Den emaillierten gusseisernen Topf auf der mittleren Schiene des Backofens für ca. 2 Stunden bei etwa 170° C Ober- Unterhitze abgedeckt vor sich hin schmoren lassen.

Die Sauce durch ein Sieb abgießen und in einem Topf zum Kochen bringen nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ich habe meine Soße mit dem kompletten Gemüse in den TM 6 gegeben und das Programm „Andicken“ gewählt. Daher ist meine Soße durch die Karotten eher gelblich geworden.

Hierzu passen am Besten Spätzle, Knödel oder Bandnudeln.

Verwendete Produkte: 5,7 Liter Emaillierter gusseiserner Topf, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN