

# Hier und heute



## Rinderroulade getoppt mit frittierten Zwiebeln

Unser Koch Alexander Wulf zaubert ein herzhaftes Gericht mit knusprigen Zwiebeln und einer kräftigen Soße.

### Rezept

## Rinderroulade getoppt mit frittierten Zwiebeln

von Alexander Wulf für ca. 2-4 Personen

### Zutaten Rouladen

- 4 Rinderrouladen (vom Metzger)
- 1 EL Senf
- 4 Scheiben Bacon
- 2 große Essiggurken, längs geviertelt
- 2 Zwiebeln, klein geschnitten, geschmort
- 2 Karotten, geviertelt und blanchiert

### Zutaten Rouladen-Soße

- 300 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer
- 1 Karotte, roh und klein geschnitten
- ¼ Sellerie, klein geschnitten
- 1 Stange Lauch, klein geschnitten
- 1 Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 300 ml Rinderfond
- 3 EL Rinderschmalz oder Butterschmalz
- 1 EL Stärke, mit kaltem Wasser angerührt
- etwas Gurkenwasser

### Zutaten frittierte Zwiebeln

- 2 Schalotten
- etwas Salz
- etwas Stärke
- Sonnenblumenöl zum Frittieren

### Zubereitung

**Rouladen:** Das Fleisch auf einer Arbeitsfläche auslegen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Senf bestreichen, mit Bacon belegen. Zwiebeln, Gurke und Karotte am Anfang des Fleisches auslegen und sehr eng einrollen, nach Bedarf mit Zahnstochern befestigen. Noch einmal mit Salz würzen, von allen Seiten in Butterschmalz scharf anbraten

Die Rouladen aus dem Schmortopf nehmen und darin das Soßen-Gemüse anrösten. Mit Rotwein ablöschen und solange kochen, bis der Rotwein verdunstet ist. Dann mit dem Fond und dem Gurkenwasser aufgießen, die Rouladen dazugeben und solange kochen, bis diese weich sind. Die Rouladen rausnehmen und mit einem Pürierstab die Soße pürieren. Wenn die Soße zu dünn ist, mit der Stärke binden. Wenn die

# Hier und heute



Soße noch nicht intensiv genug ist, noch etwas einkochen lassen. Dann die Rouladen wieder in die Soße geben und noch einmal aufkochen und anrichten.

**Frittierte Zwiebeln:** Zwei Schalotten, geschält und in feine Streifen geschnitten, mit Salz würzen und stehen lassen, bis diese Wasser abgeben. Die Schalotten auf ein Papiertuch geben und abtrocknen, in etwas Stärke wälzen und im Fett goldbraun ausbacken. Auf der Roulade garnieren. Das sorgt für einen tollen Geschmack und sieht hübsch aus.