

Hier und heute

Rinderroulade, Kartoffelpüree und frittierte Zwiebeln

Rinderrouladen nach klassischer Art, cremiges Kartoffelpüree und knusprige Zwiebeln. Ein echtes Wohlfühlgericht von Alexander Wulf.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für die Rouladen

- 4 Rinderrouladen à 180 g, Fleisch dünn geschnitten
- 4 Scheiben Frühstücksbacon
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 2 Gemüsezwiebeln, in Streifen geschnitten
- 4 Essiggurken oder Saure Gurken, längs geviertelt
- Salz und Pfeffer
- 50 g Butter
- 50 ml Butterschmalz zum Braten

Zutaten für die Soße

- 1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten
- 1 Karotte, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 100 g Champignons, klein geschnitten
- 1 Handvoll Knollensellerie, in grobe Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 frische Rosmarin- und Thymianzweige
- 1 TL Liebstöckel, getrocknet
- 100 ml Tomaten, geschält und gehackt aus der Dose
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 200 ml Rotwein, trocken
- 300 ml Rinderfond, dunkel
- 50 ml Butterschmalz
- etwas Stärke zum Binden der Soße
- etwas fein geschnittener Schnittlauch zum Verfeinern der Rouladen

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne oder einem Schmortopf zerlassen und die Gemüsezwiebeln goldbraun anbraten.

Die Rouladen auf einer Arbeitsfläche auslegen und mit Salz, Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen und mit Bacon belegen. Die geschmorten Zwiebeln auf den Bacon geben und darauf die Gurken. Nun die Rouladen stramm einrollen. Mit Garn oder Zahnstocher fixieren. Von außen salzen und pfeffern und in Butterschmalz scharf anbraten. Rouladen beiseitestellen.

Zwiebeln, Karotte, Champignons, Knollensellerie und Knoblauch in derselben Pfanne wie das Fleisch anbraten. Die Tomaten dazugeben, ebenfalls anrösten und mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein auf ein Drittel reduzieren lassen. Kräuter hinzufügen und mit dem Fond aufgießen. Soße salzen und pfeffern. Die Rouladen in die Soße legen und bei 160 Grad im Backofen mit geschlossenem Deckel für ca. zwei Stunden schmoren. Alternativ für ca. anderthalb Stunden auf dem Herd köcheln lassen. Wenn die Rouladen weich sind, aus dem Sud nehmen. Wer mag, kann die Soße durch ein Sieb passieren. Dann stark reduzieren und gegebenenfalls binden. Dafür Stärke mit etwas Rotwein oder kaltem Wasser verrühren,

Hier und heute



bis die Stärke klümpchenfrei ist. Garn oder Zahnstocher lösen, Rouladen mit der Soße aufkochen und etwas ziehen lassen.

Tipp: Wer mag, kann etwas Gurkenwasser in die Soße geben. Das gibt eine schöne Säure.

Zutaten für das Kartoffel-Schnittlauch-Püree

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und grob geschnitten
- 100 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 Zweig Thymian
- 2 EL Schnittlauch, frisch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer
- frischer Muskat nach Geschmack

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie ganz weich sind, aber nicht zerfallen. Die Milch mit den restlichen Zutaten aufsetzen und zum Kochen bringen. Anschließend durch ein Sieb gießen, um Thymian und Knoblauch zu entfernen. Die Kartoffeln in die Milch pressen und vorsichtig verrühren. Anschließend mit dem kleingeschnittenen Schnittlauch verfeinern. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und anrichten.

Zutaten für die Röstzwiebeln

- 1 große Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 4 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, geräuchert, nach Geschmack
- 1 l Frittierfett zum Ausbacken

Zubereitung

Die Zwiebeln auf einem Tuch abtrocknen, im Mehl wenden und bei 150/160 Grad für ca. drei Minuten in einem hohen Topf mit Frittierfett ausbacken, bis sie eine schöne goldene Farbe bekommen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf einem Papiertuch abfetten lassen und auf der Roulade anrichten.